

パンづくり

2011 8月17日(水) さかえまち児童館

♥ ざいりょう
材料

天然酵母の場合

強力粉	200g
さとう	大スプーン2
しお	小スプーン1
バター	10g
酵母	100g
水	100cc

イースト菌の場合

強力粉	200g
さとう	大スプーン2
しお	小スプーン1
バター	10g
イースト菌	小スプーン1
水	200cc

※ 110g 1斤の量

♥ フくりかた

1. こねる 15分 ~ 20分
2. 一次発酵 4時間 ~ 6時間
(ビニール袋とか、湯ふんを付けて) (30℃前後であたためる)
3. ベンチタイム 15分 ~ 2日
↑ 時間がない時 ↑ ある時は冷所に大き目のタッポウに入れておく。
4. 110gの形づくり ①とか、③好きなかたちにする。
5. 二次発酵 1時間半 ~ 2時間
↑ ボール ↑ その上にビニールでくるむ。寒い時はふんもかける!
6. 焼く 180℃で15分
オーブンによっては 190℃で20分
200℃で18分 だいたいする。
7. できあがり



※ きせつによって 時間 が かわります。