

いろは製パン パン生地づくり

6月23日(月) 15:30~16:30

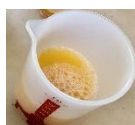
材料：強力粉、水、たまご、砂糖、塩、マーガリン、ドライイースト、サランラップ

工程

- ① 水とたまごを計量カップに入れまぜます



- ② パンケーキ本体に強力粉、マーガリン、塩、砂糖、ドライイーストの順に入れます



- ③ パンケーキを本体にセット

パン生地コースを選択しスタートボタンを押し2時間後、冷蔵庫で生地をねかせます



いろは製パン ウィンナーパン

6月24日(火) 15:30~16:30

材料：自家製生地、ウィンナー、クッキングシート、たまご
工程

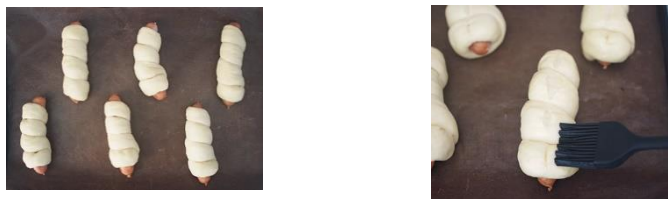
- ① 12等分にした生地を両手でのぼします



- ② 伸ばした生地をウィンナーに巻いていきます



- ③ 巻き終わりを下にしてクッキングシートの上に並べ発酵させ、溶き卵をぬります
(約2倍にふくらみます)



- ④ オーブンで10分焼いて完成！！

