

『楽しいパン作り（2日目）』講座が行われました。

1月18日（土） 参加者8名 場所：調理実習室

季節に合わせて今回は「雪だるまパン」を作りました。2人の小学生も参加しました。楽しく作り、かわいいパンが焼き上がりました。最後に顔をチョコペンで書き仕上げました。食べるのがもったいないくらいでした。



雪だるまパン



材料 (3個分)

- 1・強力粉 150g
- 2・牛乳 105g
- 3・砂糖 12g
- 4・塩 1.5g
- 5・練乳 12g
- 6・バター 10g
- 7・イースト 3g

* カスタードクリーム 20g × 6個分 (120g)

* 食紅 赤・黄・緑 各1滴

* チョコペン

作り方

- 1・こね * 色生地分 20g 分を取り分け、3分割する
分割生地に、それぞれ食紅1滴ずつ入れ混ぜ、色を付ける
- 2・1次発酵 40度 20分
- 3・分割・丸め 白生地 6等分 (40~45g)
色生地 4等分
- 4・ベンチタイム 10分
- 5・成形
- 6・仕上げ発酵 40度 20分
* 仕上げ発酵後、焼き色防止のために強力粉をふりかける
- 7・焼成 150度予熱後、130度に下げ、14分程度焼成
- 8・焼成後、顔をチョコペンで仕上げる