

もろやま簡単パンの作り方

(プチパン)

161203

材 料 (8個ずつ2回分、計16個)

強力粉 90g
水 135g (標準加水率 150%)

用 具

オーブントースター (食パン2枚用)、電子計量器
どんぶり、割箸、小さじ、オーブンペーパー他

作り方

- ① 強力粉 90g を、量る (1合カップにふんわり1杯)
- ② 水 135g を、量る (乳酸菌飲料容器 65cc で2杯)
- ③ 小麦粉をどんぶりに入れて平らにし、高所から蚊取線香のように水を注ぐ
- ④ 割箸の柄で、8時から2時に向かう片道で、どんぶりを回しながら30回掻き上げる
- ⑤ 次に割箸で、ダマが消えるように強く急速に5回ずつ、外側から中心に向けて輪を小さくさせながら、必ず同じ方向にかき回す (5回5セットで25回)
- ⑥ 生地を、網の上に敷いたオーブンペーパーに、小さじ一杯ずつ分けて落とす
- ⑦ オーブントースターにセットし、240C°で上下から15~20分間網焼きに

- トレー (鉄板) を使って焼く場合は、トレーにオリーブ油等を薄く塗る
- 加熱時間は、1000w なら15分間が目安 (こんがりさせる)
- 焼きたても美味しく、時間の経過とともにモチモチ、そして甘い

- ※ 加水率が一定で、生地作りが気温に左右されません。
- ※ しかも、作業はすぐに終了します。
- ※ それでいて、味わい深いパンが短時間に焼けます。