

「パン」

材料 (8個分)

- ・強力粉・・・250g
- ・砂糖・・・大さじ1
- ・塩・・・小さじ1
- ・ドライイースト
・・・小さじ1と1/2
- ・ぬるま湯・・・160ml

- ・バター・・・5g

①よく混ぜる



②まとまってきたら
バターを加える



③ 5分こねる



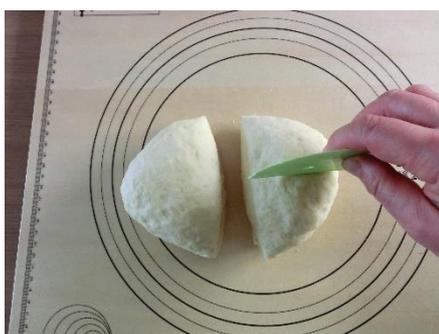
④三つ折りを繰り返す



⑤丸めて、ぬれ布巾をかけ、
10分おく



① 分割する



⑦丸める(下になる方ををつまんで、上をすべすべに)



⑨形を整えて、天板に並べる



⑩ぬれ布巾をかけ、35分おく



⑪オープン 180℃ 15分
できあがり(いちごジャム・丸パン・ソーセージパン)



1 パンづくりを振り返って

「難しかった」「わかりやすかった」「楽しかった」「興味持てなかった」は、どんなところでしたか？

わかったこと、できるようになったこと、気づいたこと、考えたこと、など・・・

2 今日のパンをアレンジするとしたら、どのようなパンをつくりたいですか？

3 上記で書いたことを 今後の生活ではどのように生かしていきますか？

次につくりたいもの、プレゼントしたい、など

【いちごジャム】

- ①いちごはへたを取り、水洗いする。
 - ②いちごの分量をはかる。
 - ③いちごの分量の50%の砂糖をはかる。
 - ④いちごと砂糖、レモンのしぼり汁を鍋に入れ、中火にかける。
 - ⑤とろみ程度の水分量まで煮詰めて、できあがり。
- ★いちご以外の果物でも作ってみよう！



【ソーセージパン】

ソーセージをパン生地で巻いたり、包んだり、好みの形にしてみよう。

1 パンづくりを振り返って

「難しかった」「わかりやすかった」「楽しかった」「興味持てなかった」は、どんなところでしたか？

わかったこと、できるようになったこと、気づいたこと、考えたこと、など・・・

2 今日のパンをアレンジするとしたら、どのようなパンをつくりたいですか？

3 上記で書いたことを 今後の生活ではどのように生かしていきますか？

次につくりたいもの、プレゼントしたい、など

【ベーコンロール】

- ① ベーコンをパン生地で巻いて、8等分に切る。
- ② 切り口を上に向けて天板へ並べ焼く。

【シナモンロール】

- ① 生地を四角に伸ばして、シナモンとグラニュー糖をまぶし丸めて、8等分に切る。
- ② 切り口を上に向けて天板へ並べ焼く。

★その他中身のおススメ→リンゴジャム、チョコレートソース、くみみとレーズン、ピーナッツバター、メープルシロップ・・・アレンジを楽しもう！



1 パンづくりを振り返って

「難しかった」「わかりやすかった」「楽しかった」「興味持てなかった」は、どんなところでしたか？

わかったこと、できるようになったこと、気づいたこと、考えたこと、など・・・

2 今日のパンをアレンジするとしたら、どのようなパンをつくりたいですか？

3 上記で書いたことを 今後の生活ではどのように生かしていきますか？

次につくりたいもの、プレゼントしたい、など

【メロンパンのビスケット生地】(丸パン 8 個分)

- 薄力粉・・・・・・・・150g
- グラニュー糖・・・・50g
- バター・・・・・・・・50g
- 溶き卵・・・・・・・・50g

よく混ぜたら、平らに伸ばして
ラップに包み、30分寝かせる。

