

アヲハタ  
賞

## かぐやパンダちぎりパン

竹原西小学校 6年 小林 蒼汰



アピール  
ポイント



一つ一つにかぐやパンダ  
や動物の顔をかいたこと  
です。

### 材料 (16 個分)

きょうりきこ  
強力粉 …………… 280g  
砂糖…………… 大さじ 1  
塩…………… 小さじ 1  
ドライイースト…………… 6g  
アヲハタママレード 大さじ 1  
むえん  
無塩バター…………… 5g  
ぬるま湯 (33℃) 180cc

\* 緑の文字は竹原の食材です。

- ① 強力粉・砂糖・塩・ドライイースト・ぬるま湯を入れ混ぜる。
- ② 混ぜたら、ママレード・室温にもどした無塩バターを入れさらに混ぜる。
- ③ ②の生地にボールごとラップをして 35℃位の温度で、2 倍に膨れるまで発酵させる (一次発酵)。
- ④ ガスを抜き 16 等分にカットし、形を作り天板に並べる。
- ⑤ ④にラップをして 40℃の温度で二次発酵させる。
- ⑥ 2 倍くらいに膨れたら、予熱しておいたオーブンで 180℃、約 15 分焼く。

・いろいろな形を作って、楽しく作ってください。

