

ねじりパン

(所要時間: 約4時間)

【材料】1人前

・中力粉	...	400g
・牛乳	...	180cc
・卵	...	2個
・砂糖	...	30g
・塩	...	5g
・ドライイースト	...	10g
・バター	...	5個
・ジャム	...	5個

【調理道具】

・のし板	...	1枚
・計量カップ	...	1個
・ボウル	...	1個
・ラップ	...	1本
・アルミホイル	...	1本
・竹棒	...	4本

【食器】

・紙皿	...	2枚
-----	-----	----

【作り方】

①材料と調理器具を確認します。コテージからポットを持って来て、お湯も沸かしておきましょう。

②ステンレスボウルの上にザルを重ねて、中力粉をふるいます。

③砂糖、塩、ドライイースト、バター、卵を加え、手ですり合わせ、粉に馴染ませます。

④牛乳を少しずつ加えながら生地をよくこねて、ひとつにまとめます。

牛乳の量は気温などによって変わります。生地を見ながら調整してください。

⑤生地がツルツルしてきたらプラスチックボウルに入れ、ラップをかけます。

※プラスチックボウルのふちを濡らしておくとかっつきやすくなります。

⑥ラップを1mくらいの長さに切り、ひも状にしたらボウルのふちに巻き、縛ります。

⑦ステンレスボウルにお湯を張り、生地をプラスチックボウルごと中に入れたら30分発酵させます。

※暑い時はお湯に入らずに炎天下に30分程置いておくだけでOKです！

⑧生地を2～3回軽くこねたらまた丸めます。

⑨ステンレスボウルのお湯を張り直し、⑦と同じように30分発酵させます。

⑩ドラム缶に火をおこします。

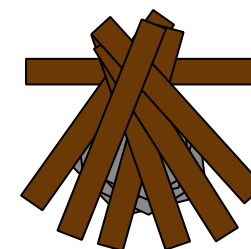
まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。

新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。

新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら残りの太い薪も全て入れ、炭になるまで燃やします。

※お願い※

のし板は水洗いせず、乾拭きをして返却してください。



うらへー

⑪^{きじ}生地を12個に分けて、^{こわ}細長く伸ばします。

⑫^{たけ}竹に^{きじ}生地を^ま巻き付けます。



はじっこは^{うちがわ}内側に入れます。



ぐるぐる^ま巻きつけます。



さいご^{なか}最後に^{おこ}中に押し込みましょう。

⑬^{かん}ドラム缶の上で^{うえ}生地を^{きじ}回しながら^{まわ}焼いていきます。

※^こ焦がさないように^ひ火から^{すこ}少し離して^{はな}じっくり^や焼きましょう！

⑭^{いろ}キツネ色になったら^{かんせい}完成です！

※^{たけ}竹から^{はず}外す時は^{とき}やけどにご^{ちゅうい}注意ください。

