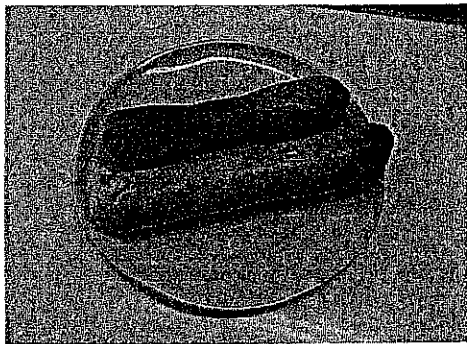


献立名 天然酵母パン(ホシノ酵母)



人分

| 材料名 | 分量(g) | 作り方 |
|-------|-------|---|
| 強力粉 | 100g | ①分量の水に砂糖→ほしの酵母→刻んだレーズンを加えまぜ塩を入れる。 ②よく混ぜたら小麦粉を加え、よ〜くこねる。 ③春夏 4〜8時間 秋冬は8〜12時間発酵させる。 ④2倍に発酵したら、ガス抜きをして成形する。 ⑤細目のスティック状にのばし、180℃で15分ほどオーブンで焼く |
| 水 | 54cc | |
| 塩 | 2g | |
| 砂糖 | 小1 | |
| ほしの酵母 | 小2 | |
| レーズン | 10g | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

☆ ワンポイントアドバイス

★レーズンは月齢が低い子には入れていない、ノーマルパンにしている。

★大きさは子供が握りやすいように、棒状にしている。長さも長すぎるとのどにつかえてしまうので注