



カルピス®でつくる、 もちりさわやかパン

もちりしっとり♪朝食に!

材料 (4人分)

A/ ●強力粉…………… 200g ●ドライイースト…………… 4g
●上白糖…………… 3g(小さじ1) ●塩…………… 2.5g(小さじ1/2)

B (※一緒にし、人肌程度に温める)/

●「カルピス」(希釈用)…………… 80ml ●牛乳…………… 100ml

●カルピス(株)特撰バター(食塩不使用)…………… 20g

作り方

- 1 ボウルに【A】の材料を入れ混ぜ、温めた【B】を加え手早く混ぜる。
生地がひとまとまりになったら、手のひらのつけ根で生地をこすりつけるようにこねる。
- 2 べたついた(1)がだんだんまとまってきたら、
「カルピス(株)特撰バター(食塩不使用)」を加え(1)と同様にこねる。
表面がなめらかになったら、生地を両手で上から下へ丸め込むようにし、
とじ口を下にして炊飯器に入れる。
- 3 炊飯器のふたをして保温10分。そのままスイッチを切って15分ほどおく。
生地が2倍位の大きさになったら炊飯器から取り出す。
- 4 生地を4等分に切り、丸めてラップをかぶせ10分休ませる。
- 5 (4)の生地をやさしく丸め直しオーブンプレートにのせ、生地が乾かないよう表面に霧をふきかけ、
ラップをして温かい場所で30分発酵させる。
- 6 (5)のラップをはずし、180℃に温めたオーブンで12~15分焼く。

●写真はイメージです。

●「カルピス」はアサヒ飲料(株)の登録商標です。

100年のワクワクと笑顔を。

アサヒ飲料