

おうちで簡単パン作り

ハイジの白いパン



講師：鈴木 貴子 氏（製菓衛生師）

●材 料（8個分）

強力粉	300g
イースト	6g
砂糖	15g
塩	6g
ショートニング	15g
水	200ml
強力粉（仕上げ用）	少々



●工 程

- 1 ニーディング（こねる）..... 20分
- 2 一次発酵 40分
- 3 分割・丸め
- 4 ベンチタイム 10分
- 5 成型
- 6 仕上げ発酵 25～30分
- 7 焼成 140℃で10分、その後160℃で2分
焼く