

\*\*\*\*\*竹パン レシピ\*\*\*\*\*



☆道具 ボール、竹

☆材料（10個分）

強力粉 500g

砂糖 50g

塩 大さじ1

イースト 大さじ1

牛乳 200cc

水 100cc

卵 1個

バター 25g

☆作り方

- 1.ボールに強力粉・砂糖・塩・イーストをよく混ぜる。
- 2.卵をといて、1のボールへ入れる。
- 3.牛乳と水を人肌に温め、ボールへ入れこねる。
- 4.バターも常温に戻しておき、少しずつ混ぜ込み、なめらかになるまでこねる。

※はじめは、生地がべたべたして手についたりします。

こねていくと、生地がまとまって、手・ボールがキレイになります。

- 5.タネ（生地）をひとつにまとめ、ふんわりラップをかける。
- 6.タネの入ったボールを人肌のお湯につけ、40～50分発酵させる。
- 7.タネに指で穴をあけ、ガス抜きをする。
- 8.タネを10等分する。
- 9.タネを細長くのばし、竹に巻きつける。

※巻きはじめと最後は、はがれてこないようにおりこむとよい。

- 10.ゆっくりまわしながら、焼いてできあがり！