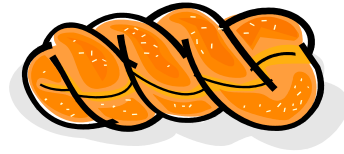


野外でパンづくり

旭高原少年自然の家

ー材料（10名分）ー

- ・強力粉（1kg）
- ・ドライイースト（22g）
- ・砂糖（70g）・塩（小さじ2～3杯）
- ・卵（2個） ・牛乳（500cc）
- ・マーガリン（200g）



ー道具ー

- ・ボール ・ビニール袋 ・アルミホイル ・串 ＊お湯

ー生地を作るー

- ① 強力粉、ドライイースト、砂糖、塩をボールに入れ、混ぜる。
- ② 次に、とき卵、マーガリン、牛乳を入れてこねる。
(牛乳は、少しずつ入れないと、ベトベトになる。)
- ③ ボールの中でひたすらこねる。
(約20分。生地が滑らかになるまでこねる。)
- ④ 生地を発酵させる。
(パン生地をビニール袋に入れ、お湯の入った箱の中に入れる。)
(約30分でパン生地が、ふくらんで大きくなる。)
- ⑥ 串にアルミホイルを巻く。
- ⑦ パン生地を適当な大きさにちぎって細く伸ばし、串に巻きつける。
- ⑧ 炎が直接当たらないようにして、かまどにかける。(炎が当たると真っ黒になる)



ーかまどの作り方ー

