

やんちゃ隊の諸君

今回は空き缶で本格的なパンを焼いてみようか(^_^)v

用意する物はこれだけ

1. 強力粉
2. ドライイースト
3. 無塩バター
4. 塩
5. 砂糖
6. 卵黄
7. アルミホイル
8. クッキングシート (クイックパー等)
9. 空き缶 (360mm くらい)

まずは、この材料をボールに入れてかるく混ぜ合わせておこう

そして卵黄1個を入れ少しず入れて生地の硬さを見ながら混ぜよう

一度に水を入れると、パン生地ではなくお好み焼きの生地になっちゃうよ (笑)

強力粉	300g
ドライイースト	6g
砂糖	40g
塩	5g
無塩バター	20g

一つにまとまったら、打ち粉を打ちながらよくこねる

まな板などに、たたきつけるようにこねると好いよ

そのうちグルテンの作用でなめらかな生地になってくるよ(^_^)v

(ボウルの縁や手に付かなくて、指で薄く延ばしても破れにくくなったらなったらほぼ完成かな)

次にこの生地を内側に入れるようにしながら丸くまとめて、ボールに入れラップをかけて

50分~60分1次発酵をさせる

濡れたキッチンペーパーなどを生地に乾燥を防ぐためにかけておくのも好い

(これで1次発酵の準備は終わりだ、冬場は湯煎という手もある(^_^;))

約倍くらいに生地が膨らんできたら、人差し指などで生地を突いてみるとかなり生地自体

が柔らかくふっくらとして発酵臭がするようになってきていると思うよ(^_^)v

その生地を空き缶の中にはいるくらいにちぎって丸めておこう

ベンチタイムといって2次発酵の準備だ

約10分くらいで好いかな

乾燥を防ぐために濡れたキッチンペーパーなどをかぶせておこう

空き缶の上の部分切る

(缶を切るんだよ手を切るんじゃないよ(^_^;))

空き缶の内側にパン生地が入るようにクイックパーを入れ無論底の部分も忘れずにね

その中に、入るくらいの大きさのパン生地を丸くして入れてる、そして、アルミホイルでふたをして焼く準備はできあがりだ(^_^)

(焼きあがり、約倍の大きさになるから入れすぎないように注意しよう)

後は、薪のおき火や炭火などで10分~15分焼いてできあがり

(あまり強火で焼くと焼ける前に焦げてしまうから注意してね)

最初は、あまりうまくいかないかもしれないが、なれてくるとクルミパンなどが焼けるようになるよ(*^_^*)

野外で美味しく食べるのも努力がいるんだよ(^_^;))

失敗があるからまた楽しいのかもしれないね(^_^)v

もう一つこの生地を使ってダッチオーブンでパンを焼いても好いね