



『手作りロールパン』

<生地>

(子ども 1 人分)

- ・強力粉 20g
- ・ドライイースト 0.2g
- ・砂糖 2g
- ・塩 0.2g
- ・油 3
- ・水(ぬるま湯) 10g

<具材>

～コーンチーズ ver～

- ・チーズ 8g
- ・コーン 3g

～レーズン ver～

- ・レーズン 3g

～アップルロール ver～

- ・りんご 15g
- ・グラニュー糖 1.5g

→りんごはグラニュー糖で煮て冷ましておく

<作り方>

- ① 強力粉、ドライイースト、砂糖はふるっておく。
油、塩、水を入れてよくこねる。
- ② 生地がまとまったら、丸めてボールなどに入れ、ラップをかけて一次発酵をする。
- ③ 生地が 2 倍位の大きさになったら、手で押してガス抜きをし、再度丸める。
- ④ 生地を平たく伸ばし、具材(左記参照)をまんべんなく散らし、クルクルと巻く。
- ⑤ 棒状になった生地を、適度な大きさに切り、天板に並べて二次発酵させる。
- ⑥ 余熱した 180℃のオーブンで 10～15 分位焼く。

親子で楽しくクッキング♪
簡単に作れて、美味しいレシピ
教えます！

