

エジプトパン



材料(8個分)

強力粉 200 g
薄力粉 50 g
オイル 50 g
打ち粉 2 g
砂糖 20 g
塩 5 g
水(40度) 160 cc
ドライイースト 5 g

作り方

1. ドライイースト、砂糖、水を混ぜる。そのまま10分おく。
2. ボールに①とオイルを入れ、よくこねる。
3. 生地が約2倍の大きさになるまで、発酵させる。(約30分)
4. 生地を包丁やカードを使って8等分に切り、丸める。
5. クッキングシートの上に並べて置き、乾燥しないように上から布をかけ、約15分発酵させる。
6. 生地をめん棒で円形に薄く延ばし布をかけさらに15分おく。
7. 180度のオーブンで7分焼く。



30分



30分



15分



オーブン 180度 7分