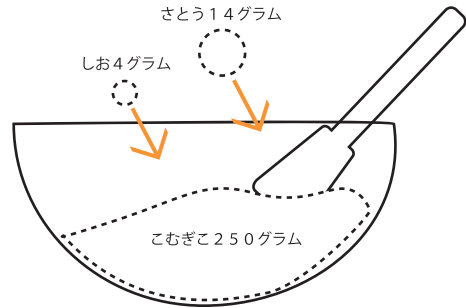


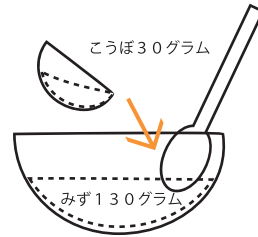
# あざらしパンのきじのつくりかた

- ざいりょう
- |               |             |
|---------------|-------------|
| ○ こむぎこ…250グラム | ○ こうぼ…20グラム |
| ○ さとう…14グラム   | ○ みず…130グラム |
| ○ しお…4グラム     | ○ バター12グラム  |

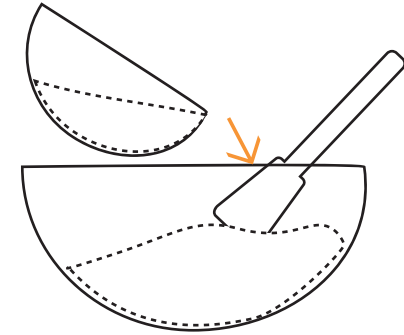
(1) ボールにパンようのこむぎ250グラム、さとう14グラム、しお4グラムをはかっていれ、へらでよくまぜる。



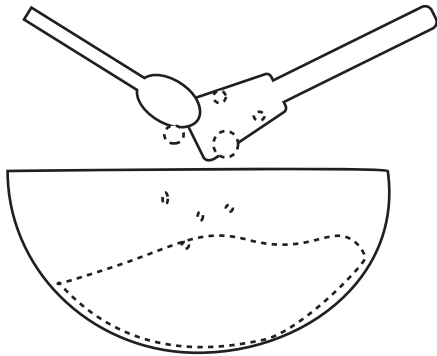
(2) ちいさいボールにこうぼ20グラム、みず130グラムをはかっていれ、スプーンでよくまぜる。



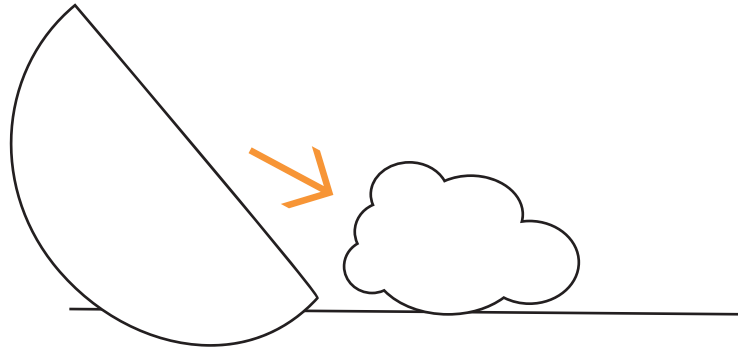
(3) (1)のボールに(2)のボールのなかみをいれてへらでよくまぜる。



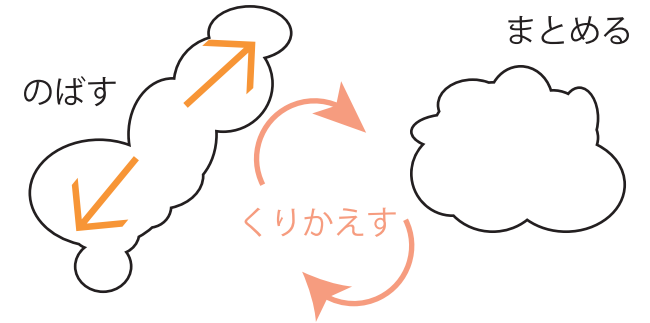
(4) へらにかたまりがつくので、(2)のスプーンでよくおとし、さらにへらでぜんたいをまぜる。



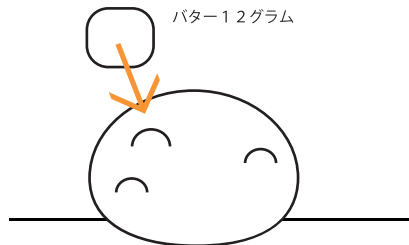
(5) ぜんたいがまざったらだいのうえにボールのなかみをだして、てでこねる。



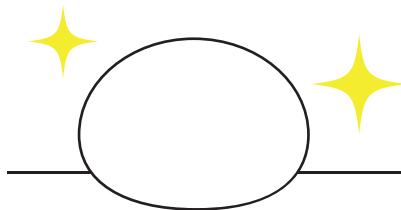
(6) なめらかになるまでのばしたりまとめたりをくりかえしてこねる。ぶつぶつがなくならなかつたらたいじゅうをかけておしてつぶす。



(7) きじをまとめたときにこなおおきなかたまりがなくなってきたらバターをくわえてさらにこねる。



(8) バターがとけてぜんたいにいきわたり、きじをさわったかんじがなめらかになってきたらころころとこねて、ひょうめんをきれいにする。



(9) ジップロックやほぞんようきにいれてれいぞうこでほぞんする。

