

# 北毛棒巻きパン (ビニル袋使用バージョン) の作り方

## ☆ 材料 (1人分)

強力粉	……	100 g			
砂糖	……	10 g	塩	……………	1 g
バター	……	10 g	ドライイースト	……	1.5 g
ぬるま湯 (40℃)	……	50 CC (要調整)	※耳たぶより柔らかく		

## ☆ 準備

炭	……	人数によって調整 (6 kg 準備すると20人焼けます)		
アルミホイル	……	ラップ		
棒 (直系2~3cm 長さ80cmくらい)	……	1本		
ビニル袋	……	2枚	お椀	…… 1個

- ① 強力粉 (100 g) をビニル袋に入れ用意する。(ビニル袋は2枚重ね)
- ② ①に砂糖 (10 g)・塩 (1 g)・ドライイースト (1.5 g)・バター (10 g) を入れ、よく混ぜる。
- ③ ①に温水 (40℃) 55 CCを入れる。(50 CC入れ、様子を見ましょう)
- ④ 手で十分もんでから (A)、テーブルなどに軽くたたきつけて (B)いく。(耳たぶより少しやわらかい硬さになるまで)



- ⑤ ①を20分ほど寝かせ、膨らむのを待つ。



- ⑥ 棒にアルミホイルを巻き付ける。巻いたホイルは握って棒に貼り付けるようにすると 滑り落ちない。炭火をおこして焼く準備をする。



- ⑦ ビニル袋から生地を取り出し、ひも状に伸ばし、アルミホイルを巻いた棒に巻き付けていく。

- ⑧ 炭火で回しながら焼く。こんがりきつね色になったら出来上がり。

