

北京チキンサンド用のパンズ



🕒 調理時間 120分



【材料】4人分

ぬるま湯	130cc
ごま油	小さじ1
<A>	
薄力粉	120g
強力粉	80g
ドライイースト	大さじ1/2
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1

🍴 調理手順

1. ビタクラフトの鍋の底と側面にサラダ油、もしくはバターを塗りクッキングシートを敷く。ボウルに〈A〉を入れて混ぜ合わせる。
2. 〈A〉にぬるま湯とごま油を入れてひとまとまりになるまで混ぜ、ボウルから生地を取り出し、表面がツルンとするまで練り、丸める。
3. 大きめのボウルに薄くサラダ油を塗り、(2)の生地を入れ、ラップをして40分おき、発酵させる。
4. (3)の生地を(1)の鍋の大きさにのばして入れてフタをし、30分発酵させる。
5. (4)の鍋を極弱火で15~20分加熱し、その後ケーキクーラーなどに取り出して冷ます。