

## 簡単料理レシピ① 食パン（ホームベーカリー使用）

### 【材料】 1斤分

強力粉	260 g	スキムミルク	5 g
ドライイースト	3 g	水	190 c c
食塩	4 g	砂糖	20 g
バター（又はマーガリン）			20 g

ご使用のホームベーカリーによって分量が異なります。  
機器の取扱い説明書をよく読み、ご使用ください。

## 簡単料理レシピ② ピザ

### 【材料】 2枚分

強力粉	300 g	水	210 c c
ドライイースト	4 g	サラダ油	9 g
食塩	6 g	（又はオリーブ油）	
砂糖	6 g		
打粉（小麦粉）・サラダ油		少々	

### 【作り方】

#### ①「混ぜ・捏ね・発酵」

材料を混ぜ合わせ、水を生地の固さを見ながら加えて、よく捏ねます。捏ねあがったら、暖かい場所（30℃）で50～60分発酵させます。

#### ②「成型」

生地を2等分にして、丸めてラップ（又はふきん）をかけて10分寝かせます。綿棒で平らにして、直径25cmになるように薄く伸ばします。外側1cmくらいの周囲すべてを押してくぼみを作ります。

#### ③「焼き上げ」

ピザソースを塗り、お好みの具、ピザ用チーズをのせて230℃のオーブンで10～14分程焼きます。

## ご注意

<油で揚げるお菓子などを作る場合>

以下のことを必ず守ってください。生地が破裂して油が飛び散り、**やけどする危険**があります。

- ドーナツ・アメリカンドッグなど水で練った生地の場合は、小麦粉100gに対し、ベーキングパウダー3g以上と砂糖10g以上の**両方を必ず入れて下さい**。
- スペイン風揚げ菓子など、熱湯で練った生地の場合は、**必ず**星型の口金で絞り出し、**表面をあらくしてください**。