

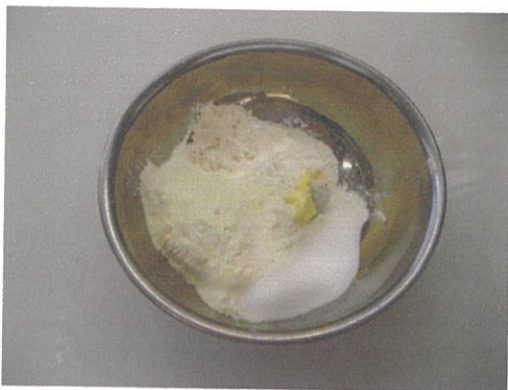
# 米粉パンの作り方

## 基本の生地作り

【基本の材料】 シトギミックス(米粉、小麦グルテン、糖質)  
砂糖、塩、脱脂粉乳、ドライイースト、無塩バター、水

【用意するもの】 デジタルばかり、温度計、オーブン(発酵機能付)

### (工程)



1、すべての材料をオールインで同時投入。  
バターを指先でつぶしながら均一になるまでよくすり混ぜる。



2、水を投入して、一気に混ぜる。(このとき水を少し残し吸水の加減をみる。)  
最初はどろどろしているが、弾力が出て、ひとかたまりになるまで、しっかり手のひらで捏ねる。



3、ひとかたまりになったら、ボウルから取り出し、引きちぎるように捏ね、それから台にたたきつける様に生地を打つ。



4、生地を引っ張って、切れずに薄く延びれば完成。

### ★ポイント

1. 生地はしっかり捏ねる。
2. 仕込み水は夏は冷水、冬はぬるま湯を使う。(捏ね上げ温度は26度から28度を目安にする)