

グルテンフリー食パン



配合		
料理・製菓用米粉	★	300 g
砂糖	★	30g
食塩	★	3g
ドライイースト	★	6g
米油		15g
水	★	265g
ペースト用		
料理・製菓用米粉		10g
水		40g

作り方

ペースト用に小さな耐熱容器に料理・製菓用米粉と水を入れかるく混ぜ電子レンジで30秒ほど加熱する。

★の材料をボウルに入れゴムべらで混ぜる。混ぜれば米湯と先に作ったペーストを加える。ハンドミキサーでしっかりと混ぜる。



生地ができれば食パン型に流し入れる。この後発酵させるので食パン型に流し入れた生地の約2倍から2.5倍のところに印をする。約1時間ほど発酵させる。このとき米粉パンは乾燥に弱いので型の上にラップなどをかけ乾燥を防ぐようにする。印をつけた高さまで発酵が進むと、180度のオーブンで35分程度焼成する。型から取りだし完成。粗熱が取れるとなるべく早く乾燥を防ぐためにラップで覆う。

