

ひばりCooking

◎ ばななぐみのパンづくり ◎

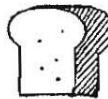
<材料>

- ・小麦粉 110g
(強力粉)
- ・砂糖 5g
- ・バター 10g
- ・ドライイースト 3g
- ・塩 ひとつまみ
- ・ぬるいみず 60cc

<つくり方>

- ① 材料を計って袋に入れる。
(☆ばななぐみではジップロックを使いました。)
- ② 袋にくっつけよくなるまでこねる。
(☆最初はもみもみ少しまとまったらこねこね...)
- ③ くっつけよくなったら温める。
- ④ 出来た生地を3こに分け、のばして焼く。ひっくり返し焼く。

この作った日は給食が
カレーシチューだったので
ナン風にしましたよ!



発酵中...

Good!!



おいしかった♡

ホットプレートだと
子どもたちと一緒に
できるとよ~♪

出来あがり♡

◎ めろんぐみのスティックセニョールごはん ◎

<材料>

- ・スティックセニョール 収穫した分
- ・シーチキン 適量
- ・かつおだし(顆粒) 適量
- ・塩 ひとつまみ以上

<つくり方>

- ① お米と一緒に材料を入れて炊く。
(☆味付けはお好みで。)

火曜とれた
スティックセニョールを
使いました♪

※スティックセニョールとは...
「茎ブロッコリー」です★

