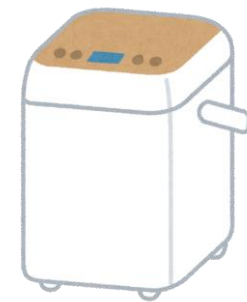




＊ホームベーカリーで作る＊ 道産小麦「はるきらり」のナン



ご家庭で簡単にナンを作ってみましょう♪

材料

材料A

水	150g
卵（1個）	約50g

材料B

砂糖	45g
食塩	6g
脱脂粉乳	6g
オリーブ油	3g
無塩バター	3g

小麦粉（はるきらり推奨）	300g
--------------	------

ドライイースト	6g
---------	----

作り方

- ① ホームベーカリーのパンケースに材料A、B、小麦粉の順に入れます。
- ② ドライイーストは水に触れないように、小麦粉の上に小さなくぼみを作り、そこに置きます。
- ③ 材料をすべて入れたら、パン生地を作るコースを選び、生地をこねて発酵させます。
- ④ 発酵が終わったら、ケースから生地を取り出して4～5等分し、丸めます。
- ⑤ 生地をバットなどに並べ、乾かないようにラップをかけて、20分ほど休ませます。
- ⑥ 麺棒で生地を伸ばして広げます。
- ⑦ フライパンかホットプレートで焼きます。

