

## 手づくり揚げパン



【材 料】10 個分

強力粉…250g  
砂糖…大さじ 3 弱  
塩…小さじ 1/2  
ドライイースト…小さじ 1 と 1/2  
(卵…1 個)※なくても大丈夫  
ぬるま湯…120~130CC

A

ショートニング…12g  
グラニュー糖…小さじ 1 と 1/2(お好みで)

市販のコッパパンを揚げる  
手軽な揚げパンもいいですが、  
パンも手作りしてみるの  
いかがですか？  
簡単に作れます。

お子さんも喜ぶこと間違いなし！

【作り方】 所要時間:発酵時間を含めて2時間

- ・ Aを混ぜ、少しまとまってきたら、ショートニングを入れよくこねます。
  - ・ 丸めて、一次発酵。  
(気温によりますが、20 分~30 分で  
約 2 倍くらいになります)
  - ・ 1つ 40gくらいの大きさに丸めて、二次発酵。
  - ・ 成形します(お好きな形で)
  - ・ 成形ができれば最後の発酵。
  - ・ 160℃~170℃くらいの油で揚げます。  
熱いうちに、グラニュー糖をまぶして出来上がり。
- ※グラニュー糖の他に、シナモン・ココア・きな粉・すりごま  
等々お好みで。  
※発酵は室温で大丈夫です。

