

米粉パン



- ① ボウルに米粉、砂糖、塩、バター、ドライイーストを正確に量り入れて均一になるように手で混ぜる。
- ② ①に牛乳を入れ混ぜたら、様子を見ながら水を加え生地の表面がなめらかになるまでこね、くるみ、レーズンを混ぜ入れラップをかけ30分程発酵させる。
- ③ パン生地を8等分に切り分け、とじ目を下にして丸く成形する。
- ④ 成形したパン生地をクッキングシートを敷いた天板に並べ、ぬれ布巾をかぶせ30～40分置き、発酵させる。
(冬場は生地を大きなビニール袋に入れ、すっぽり包み熱湯を入れたマグカップを一緒に入れ、お湯が冷めたら取り替える。夏場はそのまま袋に入れておくだけでよい)
- ⑤ オープンを170℃にセットし予熱後15分焼き取り出す。

レシピ提供：JAこめっこレディース

材料 (8個分)

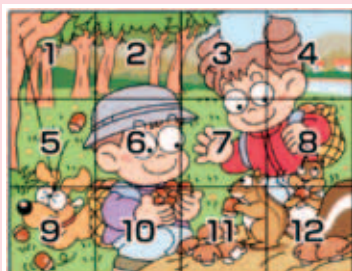
米粉ミックス.....300g
砂糖.....大さじ2
塩.....小さじ1
バター.....10g
ドライイースト.....小さじ1

牛乳.....120cc
水.....120cc
(冬は温水30～40℃)
くるみ・レーズン.....適量

頭の体操

まちがいさがし
出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



応募方法

ハガキに①答えの数字、②郵便番号・住所、③氏名、④年齢、⑤その他ご意見・ご感想等をお書き添えのうえ、【〒947-0028 小千谷市城内4-1-55 越後おぢや農業協同組合 総務課(広報)宛】へお送りください。※ご意見・ご感想は、紙面「読者の声」にて掲載させていただく場合がございます。予めご了承ください。

締切 10月20日(金) 当日消印有効

正解者の中から抽選で10名様に「ちょきんぎょグッズ」を呈呈いたします。当選の発表は景品の発表をもってかえさせていただきます。
☆おハガキの個人情報は、景品の発送および広報誌以外に使用いたしません。



ちょきんぎょ®

先月号の答え 『ブドウガリ』

応募総数は21通でした。
多数のご応募ありがとうございました。

