



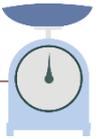
# わくわくパン作り教室



～パン作りから ひろがる友達の輪～



## 材 料



基本のパン生地（ミニパン 50 個分）→大村さん準備

強力粉 1,000g・さとう 100g・塩 20g マーガリン 100g  
たまご 1個・生イースト 33g 小倉あん 600g・黒ゴマ 適量  
串付きウインナー 10本・ケチャップ 適量・水 650g

メロンパンのクッキー生地（25 個分）→大村さん準備

小麦粉 210g・さとう 120g・たまご 1個・マーガリン 60g

あんぱん、ウインナーパンの照り用→大村さん準備

たまご 1個・水 おおさじ2

準備物 ボール・はかり・スキッパー・めん棒・はけ・サランラップ・  
ペーパーふきん・ペーパータオル・クッキングペーパー・持ち帰り用ビ  
ニール袋・エプロン・マスク・三角巾・消毒用アルコール

**作り方** 今回は時間の関係で **5. 成型からみんなでつくっていきます**→**4. までスタッフで準備**

### 1.こね

マーガリンは室温になるまでもどして、基本の生地の材料（マーガリン、水以）をパンこね機に入れて、こねながら水を 3 回くらいに分けて入れていく。なめらかになったらマーガリンを入れて、こね機で20分こねる。

### 2.発酵

こねあがったパン生地をボールにうつして、ラップをして 50 分間生地が2倍の大きさになるまで発酵させる。**室温で発酵**

### 3.フィリング作り（メロンパン用クッキー生地）→大村さん準備

①マーガリンと砂糖を混ぜ、溶き卵を 2、3 回に分けて加える。

②小麦粉を加えて混ぜる。

③ラップに包んで冷蔵庫で休ませる。

※小倉あん、串付きウインナーはお店で売っているものを今回は使いました。

### 4.ベンチタイム→午前中からスタッフ準備

生地をあんぱん、メロンパン用は 35g、ウインナーパン用は 50g にスキッパーで切り分けて丸め、やすませる。

### 5.成型→ここから参加者が参加

◎あんぱん 生地を手で丸く広げる。あんを 30g にして丸くし生地の中央に置き、あんを包み込むように周りの生地を集めて中心でとじる。

◎メロンパン クッキー生地をパン生地にかぶさる大きさに伸ばす。パン生地を丸めなおして、クッキー生地をパン生地に包むようにのせる。クッキー生地にスキッパーで切り込みを入れる。

◎ソーセージパン 生地を長細く伸ばしてウインナーの串を持ちながら、生地を巻き付けていく。

### 6.発酵→発酵している時間のレクレーション下記参照

それぞれ成型したパンをクッキングシートを敷いた天板にのせて、30 分発酵させる。

**二次発酵は天板にのせてオーブンの中に入れる。その際に下にお湯を入れたボールでオーブン内温度を上げる。**

### 7.焼く

あんぱん、ソーセージパンには照り用溶きたまごをはけでぬる。あんぱんに中央に黒ゴマをトッピングし余熱で温めたオーブン 200℃10 分で焼き上げる。余熱は 3 分程度で設定温度に到達。メロンパンのクッキー生地は焦げやすいの早めに焼き加減を確認。あんぱん、ソーセージパンの焼き上がりは 10～11 分。2 段で焼き可能。

※レクレーションは参加者の学年に応じて対応する。

- ・じゃんけんして負けたら自分の陣地が狭くなる。
- ・クロス拍手（手がクロスされた時に拍手する）
- ・指ぬき・フルーツバスケット・パタパタ数字パズル・グルーピングする時もゲームでグループを作る
- ・はらぺこあおむしの読み聞かせ

**※オーブンを使用しますので特に火傷、ケガ等事故が起こらないよう子どもたちの見守りをお願いします。**

