お便り「食パンとベーグルを作りました」

****

食パンとベーグルを作ってみました。

食パンは市販の強力粉140g□頂いたパンミックス160gの配合で作ってみました。

砂糖12g□塩2g□バタ□30g□水200cc□ドライイースト3gはいつもと同じ量で作ってみました。

ベーグルも粉の配合は食パンと同じ、サラダ油8g□砂糖26g□塩2g□ドライイースト3g水150ccです。

・・・結果どちらも今まで作った中で一番おいしく、そして一般食に近く出来ました。　特に食パンはパン屋さんの出来立てのミルクパンのようにしっとり、ふんわり出来たため思わずちょっとつまんでしまいました。

9年間パン屋さんのパンは元より、市販の食パンでさえ口にしていなかったので大感動でした。パンミックスを頂いたおかげで朝食が楽しみになりました。　これからはパンミックスに切り替えます！！

2014/10/20　アイビーさんより

****

アイビーさん、お便りありがとうございます。

みなさんから「自分で成形するパンを作りたい」というお問い合わせをよくいただきますが、こんな風にベーグルも作れるのですね！　　参考にさせていただきます（＾－＾）