



## 4 フライパンで作る米粉パン

### 作り方

| 材料 (26cmフライパン)    |      |
|-------------------|------|
| ふわりんこ MIX米粉       | 250g |
| 砂糖                | 15g  |
| 塩                 | 4g   |
| インスタントドライイースト     | 4g   |
| 植物油               | 13g  |
| ぬるま湯 (人肌程度/35度前後) | 210g |

- 1 基本の食パン生地と同じように生地を作る。
- 2 フライパンにクッキングシートを敷き、生地を流す。
- 3 ふたをし、35度くらいの場所で約2倍弱になるまで発酵させる。
- ※ 温かい蒸しタオルの上にフライパンを置くとか、発泡スチロールの中に熱湯を入れた湯のみと共に入れるとか…etc.
- 4 ふたをしたまま中火で1分。弱火で10～15分。表面が蒸され、裏に焼き色がついたらひっくり返し、反対側にも焼き目がつくまで5～7分焼く。