

ぐるぐるパン

生地作り

こね水

砂糖 40g
食塩 2つまみ
卵 1個
牛乳 300cc

打ち粉に使う小麦粉を少し残しておく

パン生地

よくまぜる

小麦粉 半分
ドライイースト

残りの小麦粉
バター

よくこねる

できた生地をボールにたたきつけて伸ばし、伸びた部分を丸めこめて何回も叩きつけて伸ばす。

生地がなめらかになったら、打ち粉して出来上がり。
(耳たぶよりちょっとやわらかいぐらい。)

発酵

ボールにラップをかぶせ 30°C くらいのところで発酵させる。
生地が膨らんで 2 倍ぐらいになったら完成。

焼く

生地を 16 個ぐらいに分けて棒状にのばし、アルミホイルを捲いた棒にぐるぐる巻きつけて、じっくりと焼く。