



今月のレシピ(09月30更新)

朝一番蒸しパン

「大地にむかって ごちそうさま」(家の光協会)11P

毎日のように朝、蒸し上げてくれていたもの。
アツアツのフワフワをほおぼるのがとってもうれしかった。
砂糖のかわりに蜂蜜を入れたり、インスタントコーヒーを入れたりしたものも大好きでよく作ってもらっていた。

朝一番蒸しパン 材料

- ・A 小麦粉:150g
- ・ベーキングパウダー:8g
- ・砂糖:70g
- ・塩:小さじ1/2
- ・水:130cc
- ・レーズン:1/4カップ
- ・さつまいも:小1本

朝一番蒸しパン

1. Aをよく混ぜ合わせ、水を少しずつ入れながら、まんべんなくねる。さつまいもは皮付きのまま1cm角に切り、洗っておく。
2. パン生地の中に1のさつまいも、レーズンを入れ、盆ざるの上に固く絞ったガーゼを敷き、パン生地を丸くかたどりながら流し、上にガーゼをのせ、中火で20分蒸す。