

脱ぎたて!!
ジャパン

月乃味



成年向
禁18歳未満
EXIT

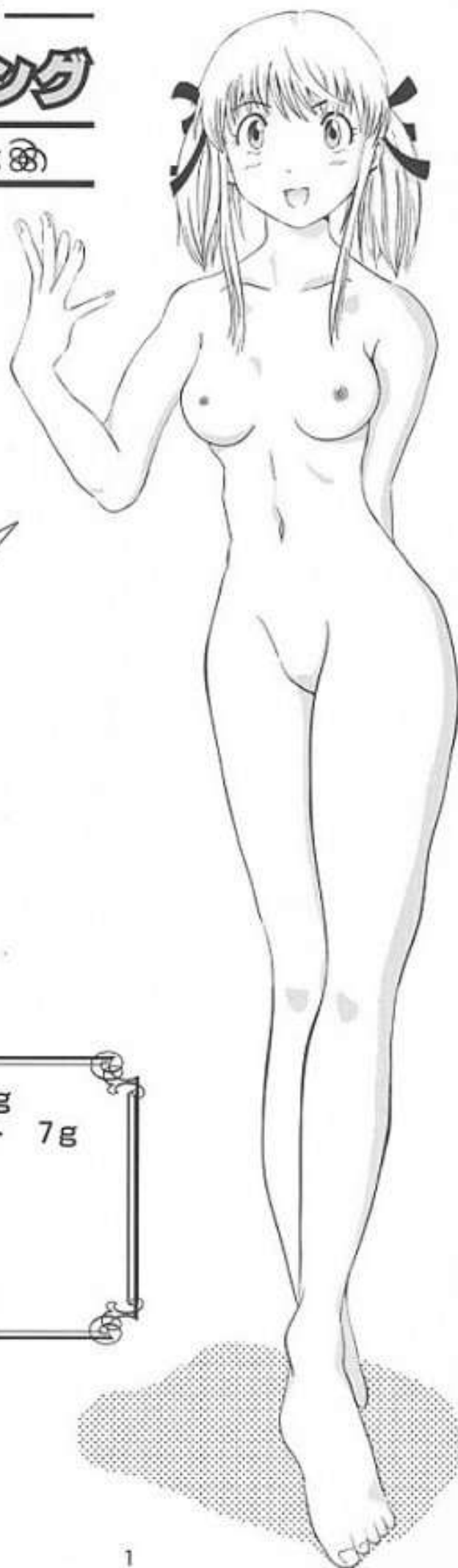
PRESENTED BY
鹿之助

— パンタジア — 3分間クッキング

⊗ 3MinutesCooking ⊗

本日のパン
「月乃味」

今日はパンタジア特製
「月乃味」を作ってみましょう！



材料
(8個分)

強力粉	400g
ドライイースト	7g
砂糖	20g
塩	7g
水	240cc
卵	25g
バター	20g



まず、ホウルに砂糖、塩、水を入れてよく溶かします。



続けて強力粉と卵を入れ混ぜます。



目乃味は比較的簡単なパンですので皆さんがなはつて下さいね。



粉がタマにならぬ様にゆつきり混ぜてください。

まじまじ

生地を手のひらで覆うようにして体重をかけて捏ねます。



円を描くように押ねるのがポイントです。

まじまじ



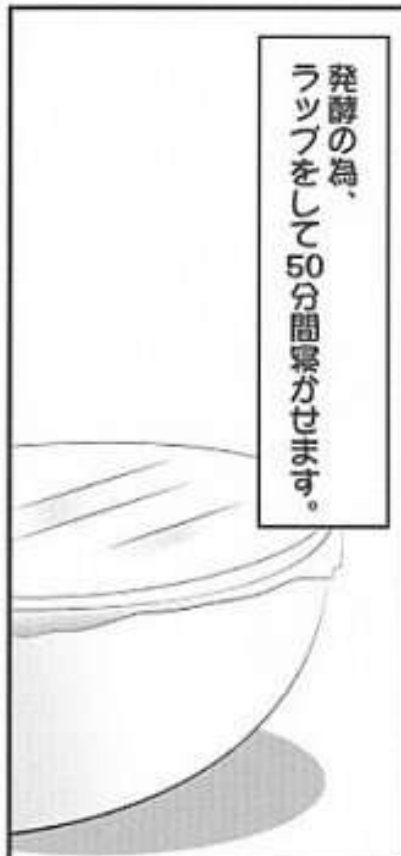
生地が滑らかなになってきたら
バターを入れ



ねのこを混ぜます。



発酵の為、
ラップをして50分間寝かせます。



発酵が終わったので生地を取り出し、
切り分け、



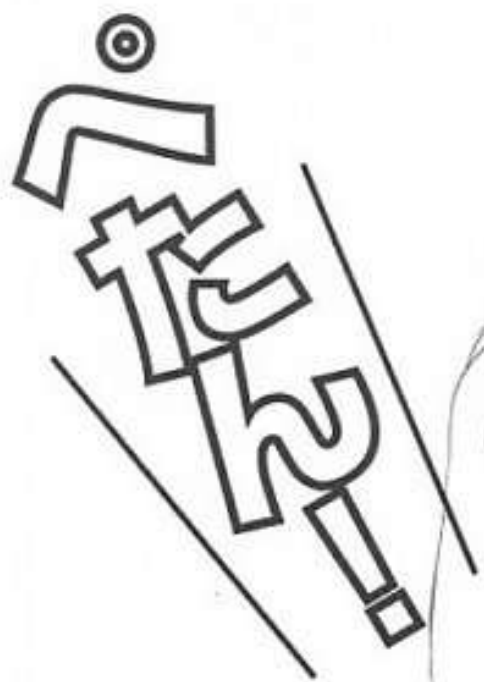
形を整えます。



そして整えた生地は・・・

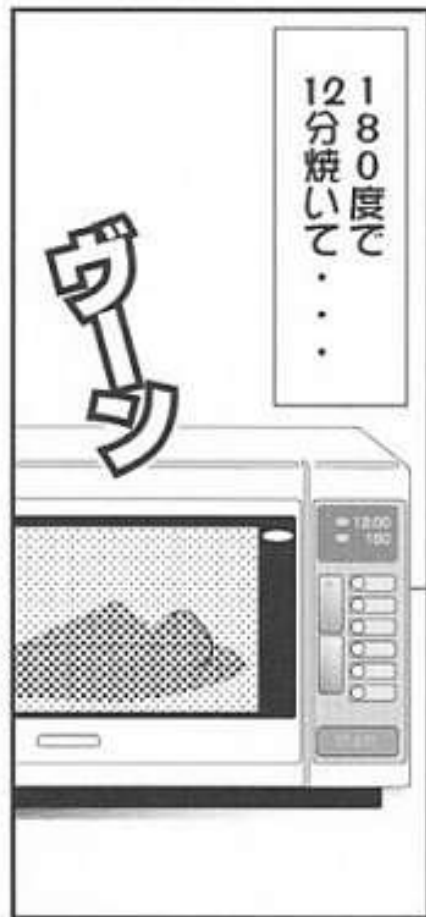


マン型を付けます。





マン型を付けたらオーブンで
焼きます。



180度で
12分焼いて...



完成!

ちん!



簡単でしょ
是非チャンネルシフトしてくださいね

—バンタジア—
3分間グツキング
終わり・明日も見てね

この/の/
毛がはらる。



松代店長 から一言

マン型とって月乃味ね……





店長...
ダメ...

月乃
そんな量では足らんぞ!

もつとだ!

もつと出せ!

月乃汁

ぼたっ

月乃味がヒットすれば
新装開店も
思いのままだぞ
月乃

じゅわん
じゅわん

ちゅわん
ちゅわん

月乃汁

し...
新装開店ですか？

ほたたっ



俺のが
混ざった...

え

店長汁

ぼたたっ

いやー!!!

まあなんだ えーと
2色パンみたいなの
モンだ

以上、
「松代店長から一言」でした。

河内からも一言

「焼きたて!! ジャぱん」
の同人誌とかけまして







作者から一言

今回は
これが
精一杯!

鹿之助



脱ぎたて!! ジャパン

サークル名/シカパー

作者/鹿之助

初版発行日/2002年8月11日

印刷所/PICO様

連絡先/shika@zoo.email.ne.jp

18才未満の購入閲覧
はダメよ。
あと、無断複製、
複写もだーめ!



脱きたて!!
ジャぱん
月乃味



JAPAN JAP

