

♡ 脱ぎたて!!
ヤバ人

月乃味



成年向
禁18才未満
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」を作ってみましょー！



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、ボウルに砂糖、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。



月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。



粉がタマにならない様にゆっきり混ぜてください。



このようにおこなうはじめてです。



ある程度混ぜましたら、

じゅじゅ

イーストを振り入れて、

ざあー

お尻を
お尻を

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。



円を描くようにして捏ねるのが
ポイントです。

ジュジュ

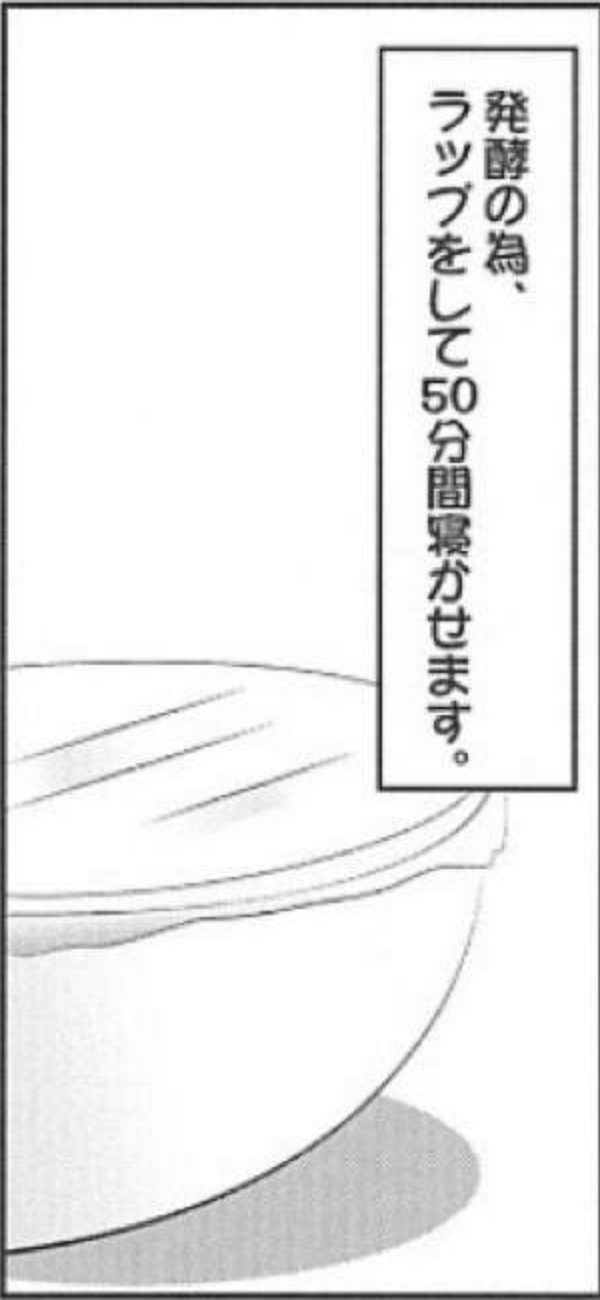
生地が滑らかになってきたら
バターを入れ



のりを挿入します。



発酵の為、
ラップをして50分間寝かせます。



発酵が終わったら生地を取り出し、
切り分け、



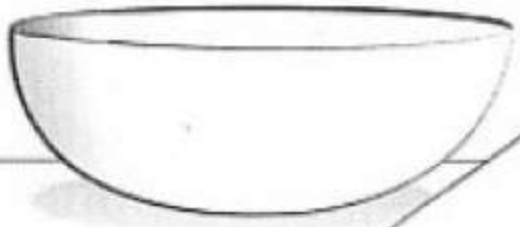
まきして整えた生地は・・・



形を整えます。



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・・・

グ
グ



完成!

ちーん!

簡単でしょ
是非チャレンジしてくださいね

—パンタジア—
3分間クッキング
終わり・明日も見てね

二の二
毛がはらう。



松代店長 から一言

マン型とって月乃味ね……





—アハハ、ソノ—

月乃の汁を入れるとか！

月乃汁

ゴゴゴ

ゴゴゴ

ゴゴゴ



店長...

ダメ...

月乃

そんな量では足りんぞ!

もつとだ!

もつと出せ!

月乃汁

ぼたたたっ

月乃味がヒットすれば
新装開店も
思いのままだぞ

「おん」

じゅわん
じゅわん
じゅわん

あかほ
あかほ

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



まあなんだ えーと
2色パンみたいだな
モンだ

いやー!!

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!



脱ぎたて!!
ジャぱん
月乃味



JAPAN JAF

