

クランペット Crumpet 作り方

☆ 材料 (15cmくらいのまる 3枚分)

薄力粉 (はくりきこ)	200g
ドライイースト	小1
きびさとう	小1弱
塩 (しお)	小1弱
牛乳 (ぎゅうにゅう)	250ml
油 (あぶら) かバター	少し



☆ 作り方

- ① 牛乳をぬるめにあたためます。
- ② ボウルにあたためた牛乳・ドライイースト・きびさとうを入れてあわだてきでとけるまでまぜましょう。
- ③ ②のボウルに薄力粉をふるいながら入れてスプーンかゴムベラでやさしくまぜます。
つよくまぜすぎないでね！
- ④ ③のボウルにラップをかけて、28℃くらいのところで20分～40分くらいおいておきます。
- ⑤ フライパンにうすく油かバターをひいて、かるくまぜた生地をおたまをつかって丸くなるようにいれましょう。
- ⑥ パンケーキにプツプツとあながあいてきたらうら返して、はんたいも同じようにやいてお皿にのせます。
- ⑦ あつあつのパンケーキにバターやジャム、はちみつなどをそえて「いただきま〜す！」

(アレンジ 国立キリスト教会 Aki Hanasaki)