



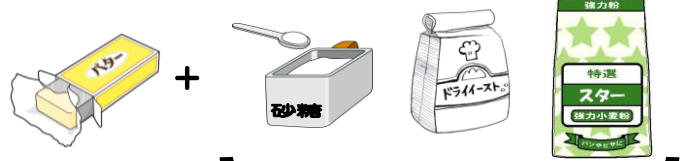
【所要時間：約70分】

- 用意するもの（1人分）
 強力粉（110グラム）、水（60ミリリットル）、砂糖（10グラム）、バター（10グラム）、
 ドライイースト（3グラム）、水気を拭き取った炭酸飲料のペットボトル（500ミリリットルのもの）、
 竹の棒、紙皿、炭、計量カップ、半ドラム缶

●作り方

① 水気を拭き取ったペットボトルにバターを入れ、溶かしながら内側をコーティングする。

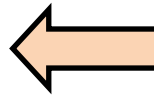
② 水、砂糖、ドライイースト、



強力粉を入れて、上下にふる。

まわりに注意！！

shake
shake



③ ひとまとまりになって、ペットボトルの内側にパン生地が付かなくなったら
日向に置き、30分くらい発酵させる。 ※ペットボトルを逆さにしておく。

④ 発酵したら、またペットボトルをふり、ひとまとまりになるように

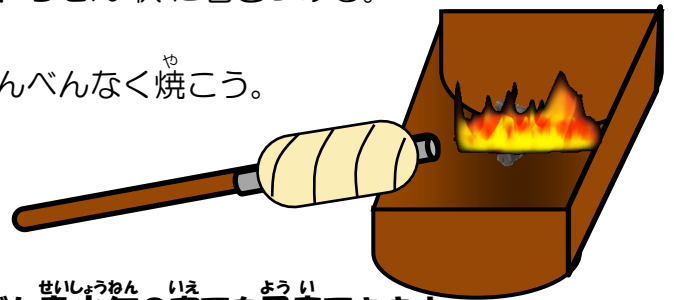
生地のガスをぬく。再び10分くらいペットボトルを逆さにして口側に寄せて置く。

⑤ 生地を紙皿に出す。 ※勢いよく中身が出てくるので注意する。

アルミホイルを巻いた竹の棒に生地をうすく、らせん状に巻きつける。

⑥ 巻きつけた生地を火にかけて、回しながらまんべんなく焼こう。

⑦ こんがり焼けたらできあがり！



●備考

・用意するもののうち、二重線がひいてあるものは、びわ青少年の家でも用意できます。

・火起こし用の新聞紙、ライターや食器をふくキッチンペーパー、ふきんなどはお持ちください。