

ふっくら、こんがり、おいしいパンが勢ぞろい **パンですよ!**

あるお店のパンの作り方を突撃取材! パンができるまで

いつもおいしく食べているパンだけど、一体どういうふうに作られているのでしょうか?本誌編集スタッフが、あるお店のパン作りの主な工程を見学させていただきました。



1 パンの主原料は小麦粉。それにパン酵母(イースト)と水を入れ、その後、砂糖、卵、マーガリンで生地に味をつける。



2 機械で材料を混ぜる。そして、イーストのはたらきで生地を膨らませるために約1時間、発酵させる(1次発酵)。



3 1次発酵が終わったら、膨らんだ生地を切って量りにかける。切られた全ての生地が同じ重さになるように慎重に。



4 1つの生地の固まりを特殊な板に平らに広げて機械にかけると...



形の出来上がり!



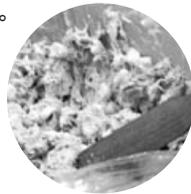
5 それぞれに中身を入れてゆく。ツナパン用に、コーンの入ったツナを中に素早く丸め込む。



なんと、あつというまに同じ大きさの生地が何個もできました!



6 このあと、温度や湿度が調節された場所で、もう一度発酵させて、さらに生地を膨らませる(2次発酵)。約45分間待つ。



7 いよいよパン作りの最終段階。膨らんだ生地を焼く。パンの種類などで異なるが、およそ30分かけて焼くらしい。



8 ふっくら、こんがり焼けたパンは、とってもおいしそう!冷やした後、そのまま店頭で並べられて、お客さんの手元へ!

本誌編集スタッフの感想

「初めてパン作りを見せてもらいましたが、1個のパンを作るのに、だいたい3時間くらいかかると聞いてホントに驚きました!もちろん、それは種類によって違うということですが、おいしいパンを作るには、すごい手間と時間がかかっているんですね。次にパンを買った時は、作る人のことを考えながら、もっとおいしく食べられそうです」