

# パンをつくろう！

栄養士の川本先生に教えてもらいながら、チョコチップパンをつくりました。

## ①まぜる

ビニール袋の中に粉・イースト・砂糖・塩を入れてまぜます。

## ②こねる

お湯とバターを入れて、こねます。この作業が難しく、お父さんやお母さんと一緒に「美味しくな～れ！」と力いっぱいがんばってこねました。

## ③ねかせる

生地ができあがると「寝かせる」時間があります。30分寝かせた後の生地をみて、「大きくなった！」とびっくり。

## ④形をつくる

チョコチップを混ぜて、形を作ります。

## ⑤焼く

オーブンで15分やきます。

## ⑥できあがり！！

パンが焼ける良い匂いがしてきたらできあがり！

ほかほかの焼き立てパンを「あちちっ」「ふーふー」しながら食べました。

とても美味しかったので、また作りたいですね。

