



MEMO



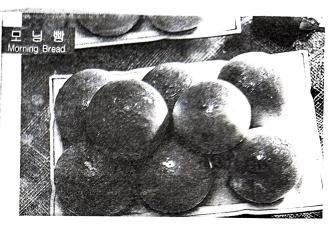
1볼에 강력분을 체에 내린후 이스트, 설탕, 소금, 분유를 넣어 섞는다. 2 달걀과 미지근한 물을 섞어 1에 넣어 반죽한다.

3 버터를 조금씩 넣으며 반죽한 후 볼에 넣고 젖은면보를 덮어 따뜻한 곳에 두고 40분, 1차 년 효 시킨다.

4 1차 발효된 반죽을 30g석 분할한후 둥글린다. 5 분할된 반죽에 면보를 국어 10분, 중간 발효시킨다. 6 밀대로 밀어 성형한후

팬위에 간격을 두고 놓는다. 7 젖은 면보를 덮어 40분, 2차 발효를 시킨다. 8 달걀물을 붓으로 발라

예열된 오븐에서 굽는다



1 중 작은술

2 ½ 큰술

1작은술

(Morning Bread)

분유 1큰술 ½ 개 180℃ 15분 미지근한물 130 € € φ 사각펜 버 터 (T과 마 라 나 나는) 30g 달걀물 φ 윗 단 말갈노론자 1개 (강학제 1컵 (강학제

☆재료☆

🏞 강력분

▶ 이스트

설 탕

소 금

MEMO

Contract Contract

1볼에 강력분을 체에 내린후 이스트, 설탕, 소금, 분유를 넣어 섞는다. 2 달걀과 머지근한 물을 섞어

1에 넣어 반죽한다. 3 버터를 조금씩 넣으며 반죽

한후 볼에 넣고 젖은 면보를 덮어 따뜻한 곳에 두고 40분, 1차 발효시킨다. 4 1차 발효된 반죽을 30g씩 분할한후 동글린다. 제국의 국저 5 분할된 반죽을 면보를 덮어

10분, 중간 발효시킨다. 6 반죽을 가스턴을 성형하여 팬에 간격을 뒤고 다란히 놓는다.

7 젖은 면보를 덮어 40분. 2차 발효시킨다 8 달걀물을 발라준다.

9 예열된 오분에서 굽는다. 어린이블웨어가내서 반축을 처음다

14