

**卵も発酵もいりません。30分でできるパン！**

## まぜるだけパンをつくらう

参考：<http://cookpad.com/recipe/833646>

### 1. 準備するもの（約2～4人分）※無水鍋で焼く1回分として

- ・カセットこんろ 1台
- ・無水鍋 1個
- ・ポリ袋 1枚
- ・クッキングシート 適宜
- ・強力粉 240g
- ・オリーブオイル 20g
- ・ベーキングパウダー 8g
- ・砂糖 12g
- ・塩 3g
- ・水（または牛乳）200ml
- ・サラミソーセージやウィンナー，ツナ缶など 適宜
- ・マヨネーズやケチャップ 適宜
- ・溶けるタイプのチーズ 適宜



### 2. 手順

- (1) }内の材料をポリ袋で混ぜる。
- (2) クッキングシートは無水鍋の内台にかぶせておく。  
(1)のポリ袋の1角を切り，チューブのように絞り出し，  
適当な大きさに分けて載せる。
- (3) 好みでトッピングをする。※買い置きしてある物を利用。  
ソーセージ(細かくぎざんだもの)やツナ，コーン，ケチャ  
ップやマヨネーズなどを好みで組み合わせ，上に溶けるチ  
ーズを載せる。
- (4) カセットこんろに無水鍋を載せ，点火する。  
約30分で焼き上がる。  
パンはそのままちぎったり，ナイフで切り分けたりする。



※無水鍋は，予め温めておき，焼く際にパン生地を載せた内台  
をセットするとよい。

