

本郷台キリスト教会 オリジナル聖餐パンの作り方

・薄力粉 100グラム ・オリーブ油 40cc ・水 30cc ・塩ひとつまみ

①混ぜ合わせる

白い粉の粒が見えなくなると

ひとつにまとまってきます。こねなくてOK

②シート状に薄く伸ばす

(オーブンシートに上下はさんでのばすと手につかない)

③ピザカッター等で切れ目

④温めたオーブンで 160°C 下段で 15 分 + 上段で 5 分

見ながら焼き時間調節してください。

⑤大きなまま焼いてご家庭で割って食べても、型で抜いても！

パンは保存袋に入れて冷凍保管 OK です。

完成イメージ

