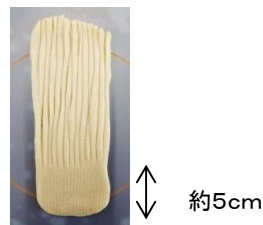


【ウールパンの成形】



* 麺棒で約6×20cmの長方形に伸ばす。

* 手前側約5cmを残して、幅3～5mmの切り込みを入れる
具を入れる場合は、切り込みが入っていない部分に置く

* 手前側の生地のを内側に折りこむ

* 切り目に向かってクルクルと生地を巻いていく
綴じ目をしっかりとくっつける

* これを5つ作る

* オープンシートを敷いた型に側面に沿わせるように円形に配置する。(綴じ目が下にくるように)
1. 5～2倍に発酵する