

2020年
5月号

長く住み続けられる住まいを…

いきいき



ニースタ

テイストの違う住宅がこの春2棟完成しました。木のぬくもりと開放感あふれ家族や友達が集まれる居心地の良いカリフォルニアスタイルの家とシンプルで洗練されたデザインに遊び心を加えたデザインが特徴的なスκανジナビアンスタイルの家です。



California style



Scandinavian style

ネイビーブルー×ホワイトに天然木がふんだんに使われた爽やかな雰囲気のリビングが。全開口サッシを使用し、外のウッドデッキもリビングの一部に。開放感のあるリビングにはたくさん光と風を呼び込み心地よい空間を演出しています。

LDKの中心にキッチン配置し、家族の様子を見守りながら家事ができ、動線も短く、日々の暮らしやすさをカタチに。

斜めに張られたオシャレなウッドパネルと白い壁紙、グレーのインテリアでコーディネートされたモダンなリビングが。光や風、そして自然もインテリアの一部のように暮らしに採り込み、愉しむことができ、眺めることができ、るコーナー出窓を採用。落ち着いた色・トーンでまとめスカンジナビアン風に仕上がっています。

2邸共、お客様の好みを感じられるおしゃれな住宅となりました。見栄えもそうですがパッシブな要素も取り入れつつ、性能面でもゼロエネルギー住宅の認定を取得しており年間の光熱費も抑えられる仕様となっています。コロナの影響もありバタバタしてしまいましたが、住宅に関しては無事引き渡しも完了しました。本当におめでとうございます。これからも末永いお付き合いよろしくお願ひします。また外構なども進めていますので随時、紹介していけたらと思います。



冷蔵庫で5日も保存できる！

作りおきパン

不要不急の外出自粛で普段よりも家にいる時間が長くなりましたよね。この期間中に私が実際にやってみて、簡単でおいしく食べることのできた、「作りおきぱん」を紹介したいと思います。ホームベーカリーがなくても、キッチンが狭くても、100均の保存容器（参考サイズ18×26×高さ5.5cm 容量2.6L）があれば大丈夫！基本レシピを掲載します。

作り方 ☆生地作り



1 ボウルに B の室温に戻した牛乳と水を合わせ、イーストを全体に広げるように振り入れる。イーストがとけて沈むまで、そのままおく。



2 保存容器に A の強力粉、砂糖、塩を合わせ、カードでさっとまぜ合わせる。牛乳液に加えたイーストが完全に沈んだら、粉類に牛乳液の8割を回し入れる。



3 カードで切るようにしながら、粉類と牛乳液をまぜる。全体がまざったら、残りの牛乳液を粉っぽいところをめがけて加える。



4 再びカードで切るようにしながら、手早く粉と牛乳液をまぜる。最後は手を使ってまぜ、生地をひとつにまとめる。



5 まとめた生地の上に、バターをちぎってのせる。カードで切るようにしてまぜ、なじんできたら、手で生地をにぎるようにしてさらにバターをなじませる。

☆ふんわり切りっぱなしパン

材料(409×17個分)

A (保存容器)

強力粉…400g

砂糖…20g

塩…6g

B (ボウル)

牛乳(室温)…200g

水…80g

インスタントドライイースト…4g

バター(室温でやわらかくする)…20g



☆発酵させる

6 バターのつやが落ち着いて、生地になじんだら、ひとつにまとめる。



7 保存容器のふたをして、冷蔵庫に入れる。8時間ほどおくと、発酵して1.5～2倍にふくらむ。生地は1日に1回丸め直すと、冷蔵庫で5日ほど(卵の入った生地は3日)保存できる。

☆切って焼く



8 食べたい分だけ、カードで切り分けて生地をとり出す。残った生地は丸め直し、冷蔵庫で保存する。生地をカットするときは、ふたの水滴をふいてから、ボードがわりに使うと便利。



9 カードで好みの形、大きさに切り分ける。切ったものからオーブシートを敷いた天板に並べる。*天板に並べたあと、15～20分そのままおき、仕上げ発酵させると、よりふんわりと焼き上がる。

10 オープンは180度に予熱して15分、オーブトースターは予熱せず1200Wで8分、魚焼きグリルは弱火で5分、途中でアルミホイルをかけて焼く。焼き上がったなら、網などにのせて、冷ます。完成！

※残った生地は一日一回以上清潔な手で丸めなおす丸めなおすことでガスが抜け、発酵しすぎて味が落ちるのを防げます。

この工程をすることで冷蔵庫内で5日間保存可能に！

生地に加える卵やバターの配合や、中に混ぜる具、カットする形・成型するなど、アレンジが自由自在！おうちで作りおき&切りっぱなしパン、一度作ったらその魅力とおいしさにはまること間違いありません。明日の朝は、思い立ったらすぐできる、おいしい焼き立てパンをぜひどうぞ！