

Hallo, ich heie Hermann : 私の名前は、ヘルマン!

【 飼い方・育て方 】

ヘルマンを育てるにはいくつかのルールを守っていただく必要があります。

ヘルマンは、金属が嫌いですので木製やシリコンのスプーンを使ってください。彼は、人間より冷たい場所を嫌がります。人間は、冷蔵庫では生活しませんよね? ですからヘルマンも冷蔵庫や冷たい場所を嫌がります。室温で育てて下さい。彼が、居心地良く生活しているかは泡の状態で見分かります。

1日目: あなたの元へヘルマンがやってきます。新しい住居に慣れるため1日静かに過します。

2日目: 蓋を開け一回掻き混ぜます。

3日目: また、蓋を開けて一回掻き混ぜます。

4日目: 懲りずに蓋を開けて一回掻き混ぜます。

5日目: ヘルマンはお腹が空いています。最初に、1カップの小麦粉(Type405 薄力粉)と1カップの砂糖を与え、そして1カップのミルクも与えます。スムーズになるまで掻き混ぜると彼は喜びます。

6日目~9日目: 1日1回掻き混ぜると彼のコンディションはとても良いです。

10日目: ヘルマンにとって素敵な1日の始まりです。まず、彼に5日目と同じ食事を与えます。お腹がいっぱいになったところで4等分にして、3つのベビーヘルマンをお友達にプレゼントし、新しい住居でヘルマンを育ててもらいます。

4つ目の生地でヘルマンを焼きましょう! 小麦粉(Type405 薄力粉) 2カップ、砂糖1カップ、ミルク1カップ、オイル1/2カップ、卵3個、ヴァニラシュガー一袋、バーキングパウダー一袋、塩一つまみを加えて混ぜます。お好みで、ナッツ、シナモン、フルーツ、レーズン等を加えて焼いて下さい。油脂を塗った型にヘルマンを流し込んで190度のオーブンで40-45分焼いて出来上がりです。焼きあがったヘルマンを冷まし、あなたの愛する人たちと一緒に食べてもらえたらヘルマンはとても幸せです。

Baby-Hermann-Gemisch

1/2Pkg Trockenhefe bzw.
1/2 Würfel Frischhefe
1 El Zucker
1 Tasse lauwarm Wasser
1 Tasse Weizenmehl

ベビーヘルマンミックス

4g ドライイーストまたは、
21g 生イースト
1El 砂糖
1カップ 人肌程度のお湯
1カップ 小麦粉 Type405(薄力粉)

イーストに砂糖を加えお湯を注いでよく溶かしたら小麦粉を加えて混ぜます。2日間暖かい場所に起き1日1回掻き混ぜます。そして1日冷蔵庫に置いたら出来上がり。小さな容器だとあふれたりガスの逃げ場が無く破裂する事がありますのでご注意下さい。

Atelier Wabisabi <http://www.at-wabisabi.com>

Atelier Wabisabi のメニューからもレシピを印刷できます。