



香り豊かで香ばしいひとくちサイズのパンは、
ふっくら食感がまるでお店のような美味しさです。

Pan recipe 01

手作りパン

マニュアルモード

120°C 10min 

手作りパンモード

160°C 20min 

材料

強力粉	250g
砂糖	25g
塩	5g
卵	1個
牛乳	165g
ドライイースト	3.5g
無塩バター	35g

作り方

1. 強力粉、砂糖、塩、ドライイースト、卵は半分、牛乳を混ぜ、生地がまとまったら最後に無塩バターを加え、生地をさらにこねる。
2. 室温で生地が2倍の大きさになるまで約1時間発酵させる。
3. 生地を16個に分割し軽く丸める。乾燥させないように室温で15分休ませる。
4. 生地を丸め直す。
5. オープンシートを敷いた天板に、少し間隔をあけて4×4に並べる。
6. 2次発酵: オープンを【マニュアルモード】120°Cで10分温めたあと、生地をおいた天板を入れて生地が2倍の大きさになるまで約30分置く。
※生地が乾燥しないように途中で霧吹きをする。
7. 生地表面に残りの卵を塗り、【手作りパンモード】160°Cで20分焼く。
※途中、10分経過したら生地に焦げ防止のためアルミホイルをかぶせる。

アイコンの説明



「オート調理ボタン」
を使用

