

ドライイースト 食パンふんわりコース

食パンふんわりコースでは、生地材料(水、強力粉、塩)の分量を減らして発酵時間を伸ばし、ふんわりとした食パンを焼き上げるコースです。



材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

◆大1は、付属のスプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属のスプーン(小)ですりきり一杯を表しています。



スタートして約30分後に、具入りのタイミングをお知らせするブザー(ピッ×15回)が鳴り、具入りを点滅表示(30秒間)します。具を入れるときは、パン生地(ハネ)が回転していますので、ご注意ください。具を入れたあとは、すぐにふたを閉めてください。

1~3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

1 **ドライイースト** キーを押し、「食パンふんわり」コースを選びます。
※タイマーが使えます。(7ページ参照)

2 **焼き色** キーを押し「ふつう」・「うすい」どちらかを選びます。

3 **スタート/とりけし** キーを押します。
できあがり
焼き色(ふつう)3時間40分後(うすい)3時間30分後です。
※材料の分量や、コースの選択が正しいことを十分確認して**スタート/とりけし**キーを押してください。分量やコース選択を誤った場合、生地が膨らまなかったり、逆に膨らみすぎたりします。

※焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。
※途中で調理を中止する場合は**スタート/とりけし**キーを少し長めに押し続けてください。

5~7までの手順は、食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。

ドライイースト 食パンふんわりコース



つくり方：パンケースに、水+基本材料+追加材料+ドライイーストの順に入れ、食パンふんわりコースでつくります。
※ドライイーストは水にふれないように粉の中央に入れます。
※ふんわり食パンは膨らみのよいパンになります。膨らみ過ぎる場合は、水を冷水にするか、または水を10mL減らしてください。
タイマー このマークのあるものはタイマーが使えません。

メニュー名	水	基本材料	追加材料	ドライイースト
●野菜でヘルシーパン				
タイマー ほうれん草パン	水…130mL	強力粉…220g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	ほうれん草(ゆでたもの)…40g ※注1	ドライイースト…3g(小1)
タイマー かぼちゃパン	水…120mL	強力粉…220g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	かぼちゃ(正味)…50g ※注2	ドライイースト…3g(小1)
タイマー にんじんパン	水…120mL	強力粉…220g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	にんじん(すりおろしたもの)…50g	ドライイースト…3g(小1)
タイマー じゃがいもパン	じゃがいものゆで汁…50mL 卵…50g(中1個)	強力粉…170g 砂糖…8g(大1) サワークリーム…50g 塩…2.5g(小1/2)	じゃがいも(正味)…50g ※注3 アニスシード…小1/2	ドライイースト…3g(小1)
●お菓子な食パン				
ハニーパン	水…150mL	強力粉…240g はちみつ…40g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	なし	ドライイースト…3g(小1)

※注1：ほうれん草は、葉先のやわらかい部分をゆでて(生のほうれん草を使う場合は約80gをゆでる)、みじん切りにして水けをしぼったものを使います。
※注2：かぼちゃは、ゆでてつぶし、人肌に冷ましたものを使います。きれいな黄色に仕上げたい場合は皮をむきます。
※注3：じゃがいもは皮をむき、ゆでてつぶし、人肌に冷ましたものを使います。じゃがいものゆで汁は、よく冷ましたものを使います。

ドライイースト 食パンふんわりコース(具入り)

※具入りの場合、タイマーは使えません。
つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、食パンふんわりコースでつくります。
約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。
※具入りの材料を一度に入れると、とび出すことがありますのでご注意ください。
※ふんわり食パンは膨らみのよいパンになります。膨らみ過ぎる場合は、水を冷水にするか、または水を10mL減らしてください。

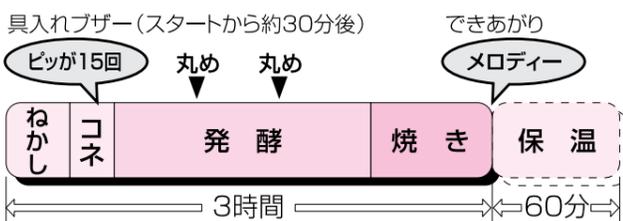
メニュー名	水	基本材料	ドライイースト	具入り
●ドライフルーツやナッツを入れて				
ぶどうパン	水…170mL	強力粉…240g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	干しぶどう…40g (ラム酒漬けのものを使うと、いっそう風味がよくなります)
くるみパン	水…170mL	強力粉…240g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	くるみ(砕いておく)…40g
●コーンを入れて				
コーンパン	水…140mL	強力粉…220g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	コーン(水けをとったもの)…50g
コーン&ごまパン	水…140mL	強力粉…220g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	コーン(水けをとったもの)…50g 黒ごま…大1/2
●チーズを入れて(チーズの形は残りません)				
チーズパン	水…160mL	強力粉…240g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	プロセスチーズ(5mm角に切る)…50g
チーズ&ごまパン	水…160mL	強力粉…240g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	プロセスチーズ(5mm角に切る)…50g 黒ごま…大1/2
●変わり食パン				
チョコレートパン	水…170mL	強力粉…220g ココア…2g(小1) 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	チョコチップ(細かく砕いたもの)…30g ※種類や温度により溶けない場合があります。
さつまいもパン	水…150mL	強力粉…220g はちみつ…20g(大1) スキムミルク…6g(大1) 塩…2.5g(小1/2) バター…15g	ドライイースト…3g(小1)	さつまいも(5mm以下のあられ切りにする)…50g 黒ごま…小1

ドライイースト その他の食パン

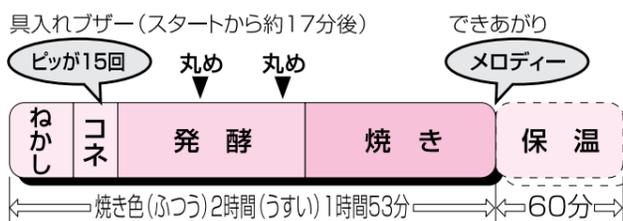


食パンソフト、早焼き食パン、フランスパンコース

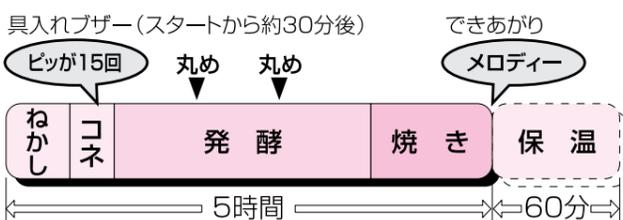
●食パンソフトコース



●早焼き食パンコース



●フランスパンコース



1～3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。(材料の分量は各レシピを参照してください。)

4 スタートさせる

1 **ドライイースト** キーを押し、コースを選びます。

※「食パンソフト」「フランスパン」コースでタイマーが使えます。「早焼き食パン」コースではタイマーが使いません。(7ページ参照)

2 **焼き色** キーを押し、「ふつう」・「うすい」どちらかを選びます。

※「食パンソフト」「フランスパン」コースは使いません。

3 **スタート/とりけし** キーを押します。

できあがり
「早焼き食パン」は焼き色(ふつう)2時間後(うすい)1時間53分後、「食パンソフト」は3時間後、「フランスパン」は5時間後です。

※焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。
※途中で調理を中止する場合は **スタート/とりけし** キーを少し長めに押ししてください。

5～7までの手順は、食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。

ドライイースト 食パンソフトコース



つくり方：パンケースに、水+基本材料+追加材料+ドライイーストの順に入れ、食パンソフトコースでつくります。
※ドライイーストは水にふれないように粉の中央に入れます。
タイマー このマークのあるものはタイマーが使いません。

メニュー名	水	基本材料	追加材料	ドライイースト
●基本メニュー				
食パンソフト	水…210mL	強力粉…260g 薄力粉…20g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…12g(大2) 塩…5g(小1) バター…20g	なし	ドライイースト…3g(小1)
●チャレンジメニュー				
タイマー ミルクブレッド	水…60mL 牛乳…100mL 卵…50g(中1個)	強力粉…260g 薄力粉…20g 砂糖…16g(大2) 塩…5g(小1) バター…30g	なし	
タイマー バナナブレッド	牛乳…80mL 卵…50g(中1個)	強力粉…260g 薄力粉…20g 砂糖…8g(大1) 塩…5g(小1) バター…20g	バナナ(よくつぶす)…100g	
タイマー 黒糖パン	水…100mL 牛乳…100mL	強力粉…260g 薄力粉…20g 黒糖(粉末)…24g(大3) 塩…5g(小1) バター…20g	なし	ドライイースト…3g(小1)
タイマー ヨーグルトパン	牛乳…130mL ヨーグルト(プレーン)…80g	強力粉…260g 薄力粉…20g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…20g	なし	
タイマー クリームチーズパン	水…160mL	強力粉…260g 薄力粉…20g 砂糖…24g(大3) 塩…5g(小1) バター…20g	クリームチーズ(室温にして、なめらかにする)…70g	
タイマー 生クリームパン	水…180mL 生クリーム…30mL	強力粉…260g 薄力粉…20g 砂糖…5g(小1) バター…20g	なし	

ドライイースト 食パンソフトコース(具入り)



※具入りの場合、タイマーは使いません。

つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、食パンソフトコースでつくります。約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。

メニュー名	水	基本材料	ドライイースト	具入り
オレンジパン	オレンジジュース(100%)…150mL 牛乳…60mL	強力粉…260g 薄力粉…20g 砂糖…16g(大2) 塩…5g(小1) バター…20g		オレンジピール(みじん切り)…20g
抹茶小倉パン	水…210mL	強力粉…260g 薄力粉…20g 砂糖…48g(大6) スキムミルク…12g(大2) 塩…5g(小1) バター…20g 抹茶…2.4g(小2)	ドライイースト…3g(小1)	甘納豆…70g

ドライイースト 早焼き食パンコース



つくり方：パンケースに、水+基本材料+追加材料+ドライイーストの順に入れ、早焼き食パンコースでつくります。
 ※ドライイーストは水にふれないように粉の中央に入れます。
 ※卵はときほぐしたものを使います。

メニュー名	水	基本材料	追加材料	ドライイースト
●基本メニュー				
早焼き食パン	水…210mL	強力粉…290g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	なし	ドライイースト…4.5g(小1½)
●チャレンジメニュー				
もちりパン	水…210mL	強力粉…260g 砂糖…16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	片栗粉…20g 白玉粉…20g	
メイプルシナモンパン	水…170mL	強力粉…290g スキムミルク…6g(大1) 塩…5g(小1) バター…15g	メイプルシロップ…30g シナモン…小½	ドライイースト…4.5g(小1½)
ブリオッシュ	牛乳…120mL 卵…50g(中1個)	強力粉…250g 砂糖…8g(大1) 塩…5g(小1) バター…60g	なし	

ドライイースト 早焼き食パンコース(具入り)



つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、早焼き食パンコースでつくります。
 約20分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。

メニュー名	水	基本材料	ドライイースト	具入り
パネトーネ	牛乳…120mL 卵…50g(中1個)	強力粉…240g 薄力粉…50g 砂糖…16g(大2) 塩…5g(小1) バター…30g コアントロー…14g(大1) バニラエッセンス…小½ レモンエッセンス…小½ アニスシード…1.7g(小⅔)	ドライイースト…4.5g(小1½)	ドライフルーツ(みじん切り) 干しぶどう…50g 干しプルーン…20g オレンジピール…20g アンゼリカ…10g
◆パンダーの香り高いクリームチーズを添えて				
				クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと粉砂糖大2を混ぜ合わせます。パンダー大3~4でのぼして、パネトーネにつけていただきます。
ブルーベリー紅茶パン	濃い紅茶液…120mL(冷ましたもの) 卵…50g(中1個)	強力粉…210g 薄力粉…50g 砂糖…40g 塩…5g(小1) バター…20g	ドライイースト…4.5g(小1½)	干しブルーベリー(みじん切り)…80g (ラム酒漬けのものを使うと、いっそう風味がよくなります)

ドライイースト フランスパンコース



つくり方：パンケースに、水+基本材料+追加材料+ドライイーストの順に入れ、フランスパンコースでつくります。
 ※ドライイーストは水にふれないように粉の中央に入れます。
タイマー このマークのあるものはタイマーが使いません。

メニュー名	水	基本材料	追加材料	ドライイースト
●基本メニュー				
フランスパン	水…200mL	強力粉…240g 薄力粉…50g 砂糖…4g(大½) 塩…5g(小1)	なし	ドライイースト…3g(小1)
●ガーリック風味にして				
ガーリックフランスパン	水…200mL	強力粉…240g 薄力粉…50g 砂糖…4g(大½) 塩…5g(小1)	ガーリック(粉末)…小¼	ドライイースト…3g(小1)
タイマー ガーリックトマトフランスパン	トマトジュース…210mL	強力粉…240g 薄力粉…50g 砂糖…4g(大½) 塩…5g(小1)		ドライイースト…3g(小1)
●穀物で繊維たっぷり				
全粒粉フランスパン	水…190mL	強力粉…200g 砂糖…4g(大½) 塩…5g(小1)	全粒粉…90g	ドライイースト…3g(小1)
ライ麦フランスパン		強力粉…240g 砂糖…4g(大½) 塩…5g(小1)	ライ麦粉…50g	

ドライイースト フランスパンコース(具入り)



※具入りの場合、タイマーは使いません。

つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、フランスパンコースでつくります。
 約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。

メニュー名	水	基本材料	ドライイースト	具入り
チーズフランスパン				プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g
チーズ&ベーコンフランスパン	水…170mL	強力粉…240g 砂糖…4g(大½) 塩…5g(小1)	ドライイースト…3g(小1)	プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g ベーコン(5mm角に切る)…10g
チーズ&ごまフランスパン				プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g 黒ごま…大1
チーズ&オニオンフランスパン	水…150mL			プロセスチーズ(5mm角に切る)…40g オニオン(みじん切りにして透き通るまで炒める)…20g

ドライイースト パン・ピザ生地コース



1～3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。
(材料の分量は各レシピを参照してください。)

4 スタートさせる

1 **ドライイースト** キーを押し、「パン・ピザ生地」コースを選びます。
1:45が表示されます。
※ **焼き色** キーとタイマーは使えません。

2 **スタート/とりけし** キーを押します。メロディーが鳴り**調理中**を表示し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。
※ねかし工程ではハネは回りません。
できあがりは1時間45分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

※途中で調理を中止する場合は**スタート/とりけし** キーを少し長めに押してください。

早焼き
フランスパン
パン・ピザ生地 食パン 生種作り

5 パンケースを取り出す

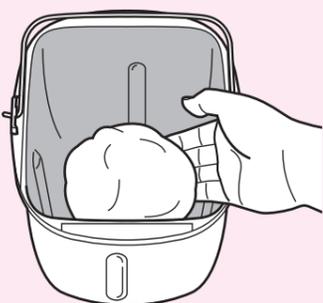
できあがるとメロディーが鳴り、**できあがり**が表示されます。**スタート/とりけし** キーを押し、ふたを開けて取り出します。



6 生地を取り出す

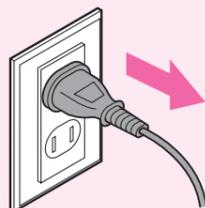
あらかじめ粉をふったこね板を用意しておき、パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出します。

※生地は底のほうからていねいに持ち上げて取り出してください。
※ハネが生地についてくる場合がありますので、取り出してください。



7 使用後は

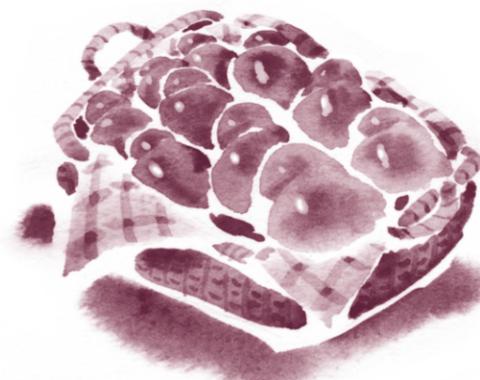
差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。



8 生地の成形から焼き上げまで

お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

バターロール



材料	14個分	
牛乳	120mL	
卵	約50g	中1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小 $\frac{2}{3}$
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
ドリュウル(混ぜ合わせる)		
{とき卵	約25g	(中 $\frac{1}{2}$ 個)
{水	14mL	(大1)

1 生地ができあがったら手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。

2 スケッパーで生地を14等分して、表面をなめらかなように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。

3 丸めた生地をキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンバス地がない場合は、ラップ材で代用してください。)

4 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。

5 油をぬったオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧を吹いて、30～35℃で30～40分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。

6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

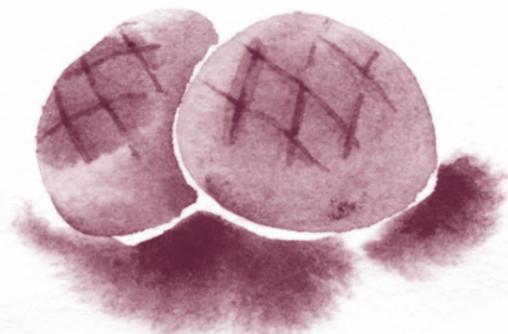
パンバリエーション ※バターロール(14個分)の生地で作ります。つくり方

- 『バターロールの生地14個分』を12等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- お好みの具を使って成形します。
生地の中に具を入れる場合：
生地をめん棒で円形にのばし、具を包み込み、とじ目をきっちりと押さえて、形をととのえます。
具を巻く場合：
バターロールの要領で生地を細長くのばし、具とともに巻きます。
- バターロールと同じ要領で約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- ドリュウルをハケでぬり、飾り用の具をのせて、約180℃に予熱したオーブンで約10～12分焼きます。

メニュー	バリエーション
サラダパン	ポテトサラダや和風味ごぼうサラダなどを中に入れます。
惣菜パン	ソーセージを巻いたり、チーズ・ベーコン・コーンなどを入れます。
あんパン	こしあん30gを中に入れて、飾りにけしの実・くるみを上にのせます。
クリームパン	カスタードクリーム(26ページのアプリコットデニッシュでつくり方記載1～3)を中に入れます。また、上にのせてもおいしくできます。
ぶどうパン	シナモンをまぶした干しぶどうを入れます。

ドライイースト パン・ピザ生地コース

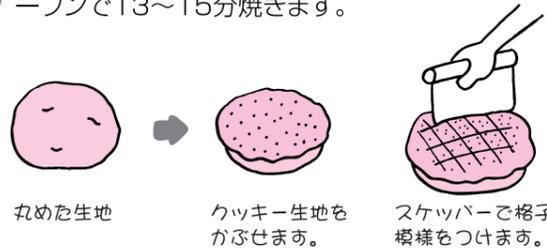
メロンパン ※バターロール(14個分)の生地で作ります。



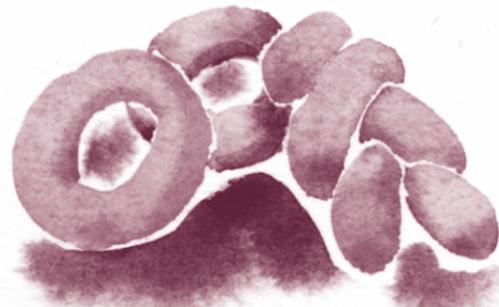
材料	約12個分	
バターロールの生地14個分		
クッキー生地		
薄力粉	200g	小 ³ / ₄
ベーキングパウダー	2.3g	
バター	80g	中1個
砂糖	60g	
卵	約50g	
バニラエッセンス	少々	
グラニュー糖	適宜	

つくり方

- 1 まずクッキー生地をつくります。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。
- 2 バターをなめらかなクリーム状にねり、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。さらにとき卵を少しずつ加えて、よく混ぜ合わせ、バニラエッセンスも加えます。
- 3 2に1の粉類を3回ぐらいに分けて、サクリと混ぜ込み、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。
- 4 バターロールの生地をつくります。生地ができあがったら、軽くガス抜きをします。この生地を12等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- 5 3のクッキー生地を12等分して丸めて、平たい円形にのばします。
- 6 4の丸めた生地の底を残して、5のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く形をととのえて、スクッパーで格子模様をつけます。
- 7 油をぬったオープン皿に、6を間隔をあけて並べて約40℃で、約30分発酵させます。
- 8 グラニュー糖を表面にふり、約180℃に予熱したオープンで13～15分焼きます。



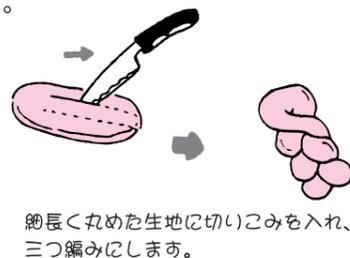
ドーナツ ※バターロール(14個分)の生地で作ります。



材料(約16個分)	
バターロールの生地14個分	
揚げ油	適宜
グラニュー糖	
パウダーシュガー	

つくり方

- 1 バターロールの生地をつくります。生地ができあがったら、軽くガス抜きをします。この生地を16等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- 2 お好みの形に成形します。1.5cm厚さに生地をのばしてドーナツ型で抜いたり、細長く丸めた生地を切りこみを入れ、三つ編みにする方法などがあります。
- 3 打ち粉をふったオープン皿に、2の生地を間隔をあけて並べ、約40℃で約30分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- 4 揚げ油を約170℃に熱し、3を入れて、ときどき裏返しながらかきあげます。
- 5 熱いうちに、グラニュー糖やパウダーシュガーをまぶします。



ブリオッシュ



材料	14個分	
牛乳	100mL	
卵	約100g	中2個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	2.5g	小 ¹ / ₂
バター	75g	
ドライイースト	3g	小1
ドリュウル(混ぜ合わせる)		
とき卵	約25g	中 ¹ / ₂ 個
水	14mL	大1

- 1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをし、スクッパーで14等分にします。
- 2 生地の表面がなめらかになるように丸めて、キャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて約20分休ませます。(キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。)

- 3 生地をだ円形に丸め、片方の端を小指で押さえるようにして、小さなこぶをつくります。
- 4 3の生地を、薄く油をぬったブリオッシュ型に入れます。こぶが中央にくるように、形をととのえます。
- 5 オープン皿に、4の生地を並べて、約28℃で40～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- 6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオープンで約15分焼きます。

シナモンロール ※バターロール(14個分)の生地で作ります。



材料	10個分
バターロールの生地14個分	
グラニュー糖	大2(16g)
④ シナモン	小1
干しぶどう	50g

④は合わせておきます。

つくり方

- 1 生地ができあがったら、軽く丸め、スクッパーで2等分にします。
- 2 一つの生地をめん棒で長方形にのばし、生地の手前³/₄に④の半分量をまんべんなくのせます。生地を手前からロール状に巻き、巻き終わりの端はきちんとくっつけておきます。
※もう一つの生地も同様にします。
- 3 2のロール状生地1本を5等分に切る。オープン皿にクッキングシートを敷き、切り口を上にして並べ、30～35℃で30～40分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- 4 ドリュウルを表面にぬり、約180℃に予熱したオープンで約20分焼きます。

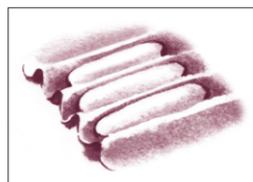


ドライイースト パン・ピザ生地コース

フランスパン風バリエ



材料	バタール2個 カイザー6個
水	190ml
強力粉	230g
薄力粉	60g
塩	3.3g 小 $\frac{2}{3}$
レモン汁	3ml 小 $\frac{1}{2}$ 強
ドライイースト	3g 小1



バタールの生地は、キャンバス地のうねで発酵させます。これは形よく仕上げるためです。

つくり方

- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをして2分割します。半分はバタール用に2等分、残り半分はカイザー用に6等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
- 2 バタールの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーは表面がなめらかになるように丸めます。
- 3 キャンバス地を折ってうねを作り、バタールの生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。(イラスト参照) カイザーの生地もキャンバス地に並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。このまま室温で、生地が約2倍の大きさになるまで発酵させます。約50~60分が目です。
- 4 油をぬったオープン皿にそっと並べて、カミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れて約10分休ませます。
- 5 霧を十分に吹いて、約200℃に予熱したオーブンで15~20分焼きます。

フランスパンアレンジメニュー

- ガーリックパン : ガーリック(粉末)を小さじ $\frac{1}{4}$ 加える
- トマトバジルパン : 水の代わりにトマトジュースを加え、乾燥バジルを小さじ1加える

クロワッサン

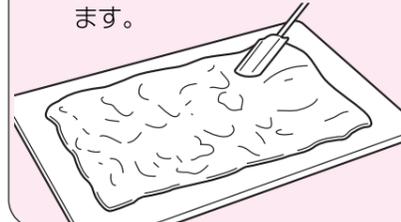
材料	12個分
水	130ml
卵	約50g 中1個
強力粉	280g
砂糖	30g
スキムミルク	12g 大2
塩	3.3g 小 $\frac{2}{3}$
バター	30g
ドライイースト	6g 小2
バター(折り込み用)	80~100g
ドリュール(混ぜ合わせる)	
{ とき卵	約25g 中 $\frac{1}{2}$ 個
{ 水	14ml 大1



- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてひとつに丸め、薄く油をぬったボールに入れてラップ材をかぶせて冷蔵庫で約20分休ませます。



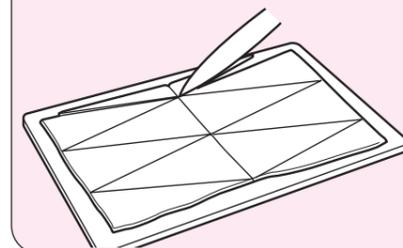
- 2 生地を5mm厚さにのばします。折り込み用のバターを室温で戻してやわらかくし、その $\frac{1}{3}$ 量を生地の手前 $\frac{1}{3}$ を残してぬります。



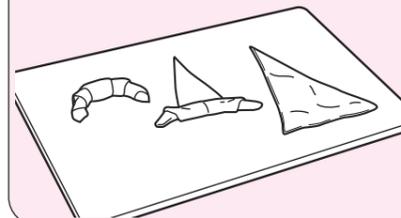
- 3 生地を手前から三つ折りにします。再びのばして2と三つ折りにする工程を2回繰り返して、ラップ材に包んで冷蔵庫で約20分休ませます。



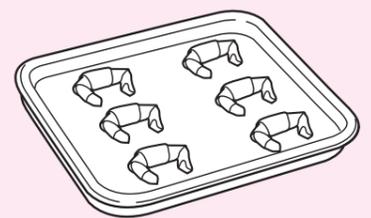
- 4 生地を5mm厚さにのばし、底辺約12cmの三角形に切ります。12個できます。



- 5 生地の底辺の方から、先端を引っ張るようにして巻き、巻き終わりを下にし、両端を内側に曲げて三日月形にします。



- 6 油をぬったオープン皿に、間隔をあけて並べ、28℃以下で、40~50分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。



- 7 ドリュールをハケでぬり、190~200℃に予熱したオーブンで13~15分焼きます。



※夏場などはバターがやわらかくなりすぎて、折り込み作業が難しい場合がありますので生地を冷蔵庫で冷やすようにしてください。

ドライイースト パン・ピザ生地コース

デニッシュペストリー

つくり方

- 1 バターを折り込んだクロワッサンの生地(25ページの方法1~3を行った生地)を使います。
- 2 バターを折り込んだ生地を30cm×40cmにのばして10cm正方形を12枚に切り、お好みの形に成形します。ドライユルを生地の合わせ目にめり、とじます。
- 3 クロワッサンと同じ要領で約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- 4 ドリュウルをハケでぬり、190~200℃に予熱したオーブンで13~15分焼きます。

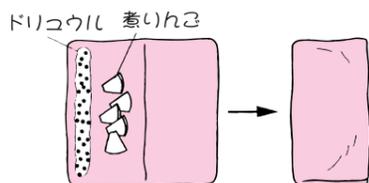
ドライユル(混ぜ合わせる)	約25g	中1/2個
とき卵	14mL	大1
水		



アップルデニッシュ

つくり方

- 1 煮りんごをつくります。りんごは洗って水けをよく切り、皮をむいてヘタを取って2~3mm厚さのいちょう切りにします。
- 2 1とAをなべに入れて、紙ぶたをして、りんごがやわらかくなるまで煮ます。
- 3 冷めてから汁を切り、シナモンを混ぜます。
- 4 10cm正方形に切った生地に3をのせて折り、長方形にします。

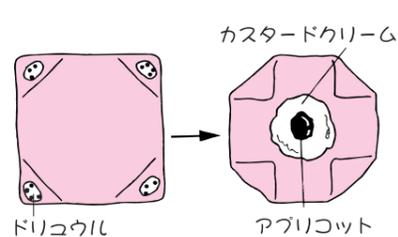


材料	12個分	
クロワッサンの生地	12個分	
りんご(紅玉または国光)	1個	
砂糖	30g	
A 水	50mL	
レモン(薄切り)	1枚	
シナモン	適宜	

アプリコットデニッシュ

つくり方

- 1 カスタードクリームをつくります。卵を溶きほぐし、砂糖を加えて泡立て器ですり混ぜます。
- 2 薄力粉と沸とう寸前まで温めた牛乳を加えてよく混ぜます。
- 3 2をこしてなべに入れて火にかけ、焦げつかないように沸とうするまで木杓子で手早く練り混ぜます。なめらかなクリーム状になれば火からおろし、バターとバニラエッセンスを加えて冷めます。
- 4 10cm正方形に切った生地の4つの角にドライユルをめり、折り返します。中心にカスタードクリームとアプリコットをのせます。

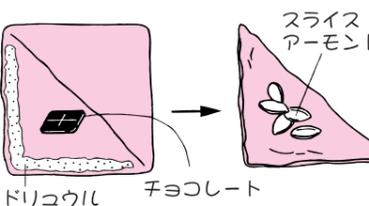


材料	12個分	
クロワッサンの生地	12個分	
アプリコット(缶詰)	12個	
卵	約50g	中1個
砂糖	60g	
薄力粉	24g	大3
牛乳	240mL	
バター	13g	大1
バニラエッセンス	少々	

チョコデニッシュ

つくり方

- 1 10cm正方形に切った生地にチョコレートのをせて折り、三角形になるようにします。
- 2 焼く前にアーモンドスライスをのせ、焼きます。粉砂糖をふりかけていただきます。



材料	12個分	
クロワッサンの生地	12個分	
板チョコレート	100g	
アーモンドスライス	適宜	
粉砂糖	適宜	

全粒粉バンズ



つくり方

- 1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてスケッパーで10等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。※キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。
- 2 表面がなめらかになるように丸め、キャンバス地をかぶせて、30~35℃で30~40分、生地が約2倍の大きさになるまで発酵させます。
- 3 油をぬったオープン皿にそっと並べて、カミソリやよく切れる包丁で生地の表面に切れ目を入れます。
- 4 約200℃に予熱したオーブンで15~20分焼きます。

アレンジメニュー

●はちみつ入り全粒粉バンズ 水を150mLにして、はちみつを50g加える

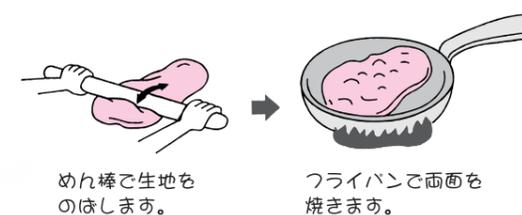
材料	10個分	
水	190mL	
強力粉	200g	
全粒粉	90g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	3.3g	小2/3
バター	30g	
ドライイースト	3g	小1

ナン



つくり方

- 1 生地ができあがったら、5~6個に分割して丸め、打ち粉のかわりにサラダ油を使い、めん棒で細長い形にのぼします。
 - 2 フライパンに油をひかずに中火で両面を2~3分、薄いこげ色がつく位焼きます。
- ◆カレーなどをつけていただきます。



材料	約5~6枚分	
水	100mL	
ヨーグルト	70g	
強力粉	100g	
薄力粉	180g	
ベーキングパウダー	10g	大1
重そう	3g	小1
砂糖	3g	小1
塩	2.5g	小1/2
サラダ油(打ち粉のかわり)	12g	大1