

コース一覧表

コース	使える粉 粉選択	ページ	使える機能			調理行程	調理時間	保温時間	
			具入れ	焼き色選択	タイマー				
ドライイースト	食パン	もちもち 小麦	P.18 P.25~26	○	○	○	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き	3時間50分 (3時間40分)	1時間
		もちもち 国産小麦	P.24 P.27~28	○	○	○	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き	4時間 (3時間50分)	1時間
		もちもち 米粉	P.24、29	○	○	○	ねかし コネ 発酵 焼き	2時間45分 (2時間40分)	1時間
		ふんわり 小麦	P.24 P.30~31	○	○	○	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き	4時間10分 (4時間)	1時間
		ソフト 小麦	P.24、32	○	—	○	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き	3時間40分	1時間
		早焼き 小麦	P.24	○	○	—	ねかし コネ 発酵 焼き	2時間30分 (2時間23分)	1時間
	生地	小麦	P.33~40	○	—	—	ねかし コネ ねかし コネ 発酵	2時間5分	—
		国産小麦	P.41	○	—	—	ねかし コネ ねかし コネ 発酵	2時間5分	—
		米粉	P.42~43	○	—	—	ねかし コネ 発酵	45分	—
	天然酵母	生種作り	—	P.44~45	—	—	—	発酵	24時間
食パン		小麦	P.46~47	○	○	○	ねかし コネ 発酵 焼き	7時間 (6時間50分)	1時間
		国産小麦	P.46~47	○	○	○	ねかし コネ 発酵 焼き	7時間10分 (7時間)	1時間
生地		小麦	P.48	○	—	—	ねかし コネ 発酵	4時間5分	—
		国産小麦	P.48	○	—	—	ねかし コネ 発酵	4時間5分	—
スイーツ作り	ケーキ	小麦	P.50~53	○	○	—	コネ ※1 粉落とし コネ 焼き	1時間38分※2 (1時間28分)	—
	ジャム	—	P.54~56	—	—	—	加熱・かくはん	1時間20分	—

いろいろなパン作り

スイーツ作り

●ホームメイドコースはP.58をご覧ください。

●調理時間の () 表示は、焼き色を「うすい」に選択した場合の時間です。

パン作りのポイント

パンはいつもどおり焼いてもふくらみ具合や形が毎回かわります。
うまくパンを焼くために下記のポイントを参考にしてください。

POINT 1 材料は新鮮なものを使う

- 材料は製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早めに使いましょう。
- 酵母 (P.11) は冷蔵庫で保存してください。



POINT 2 材料は正確にはかる

- 粉類は重さではかるため、必ずはかりを使用してください。(付属の計量カップは液体専用のため、粉類ははからないでください。)
- 材料をはかるときは、デジタルスケール(電子はかり・0.1g単位のもの)の使用をおすすめします。
- 付属の計量スプーンではかるときは、すりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。



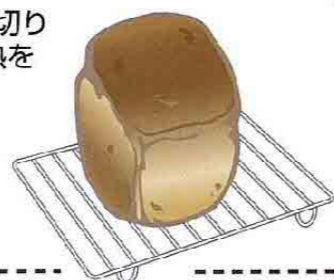
POINT 3 季節や室温によって水温を調整する

- 夏場など室温が高く(25℃以上)、出来栄が悪い場合は、水温を5℃程度にしてください。(冷蔵庫で冷やした水をお使いください。)
- 冬場など室温が低く(10℃以下)、出来栄が悪い場合は、水温を20℃程度にしてください。



POINT 4 焼き上がったパンはすぐに取り出す

- 必ずミトンをはめて取り出し、脚つきアミの上に置いてあら熱を取ってください。すぐに取り出さないと側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなる場合があります。
- 焼き上がり直後は切りにくいため、あら熱を取ってから切ってください。



POINT 5 保存のしかた

- しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。

冷凍保存するときは…

■食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍します。できるだけ焼きたてのパンを冷凍するとおいしくいただけます。

■パン生地

成形・発酵後バットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからビニール袋に入れます。焼くときは30~35℃で解凍し、とき卵をぬって焼きます。(ただし、冷凍するとふくらみが悪くなります。)

■ピザ生地

伸ばした生地をラップで包んで冷凍します。焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせます。

BREAD

いろいろなパン作り



お好みの酵母(ドライイースト・天然酵母)

粉(小麦・国産小麦・米粉)が選べるので

いろいろなパンが作れます。

焼き上がりまで自動でできる食パンから

生地を使った成形パンまで、

楽しみ方はいろいろ広がります。



基本の食パンの作り方をドライイースト食パン「もちもち(小麦)」コースを例にして説明します。

食パン もちもち 小麦	
材料	1斤分
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
ドライイースト	3g 小1

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

作り方

●各コースの食パン基本メニュー・アレンジメニュー(具入りパンなど)は、P.24~32に掲載しています。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(ハネの取り付け方→P.8)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

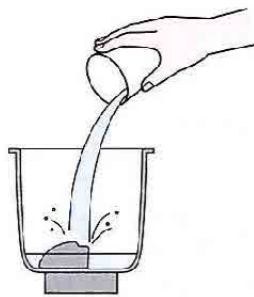


2 パンケースに材料を入れる

●材料は材料表の上から順に入れてください。

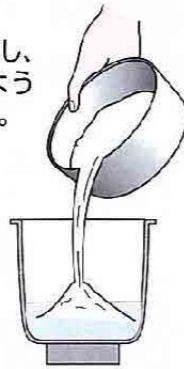
①最初に水(液体)を入れる

- 水などの液体の材料を入れます。



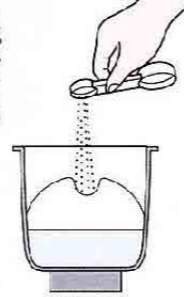
②次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れる

- 水(液体)とドライイースト以外の材料を入れます。
- 材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。



③最後にドライイーストを入れる

- ドライイーストは水(液体)にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れてください。水(液体)の中にドライイーストを入れるとパンがうまくできないことがあります。



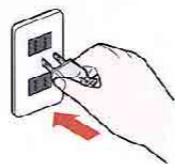
3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

(パンケースの取り付け方→P.8)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。
- 自動具入れ機能を使うときは…**具入れ**(→P.22)
- 自動具入れ機能を使わないときは、本体に具入れ容器を取りつけないでください。



4 差込みプラグをコンセントに差し込む



5 5 [ドライイースト] を押し、食パン「もちもち」コースを選ぶ

「ドライイースト」キーを押すたびに表示部の「▶」が移動し、各コースのできあがり時刻を表示します。

もちもち → ふんわり → ソフト → 早焼き → 生地

- 粉の種類を選ぶとき… **粉選択** (→P.21)
- 焼き色をかえたいとき… **焼き色** (→P.21)



6 6 [スタート] を押す

- スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。
- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると調理を開始しません。(表示部に「ふた」を点滅表示します。)
- 調理中にふたを開けると調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

- 途中で調理を中止するときは… 現在時刻画面に戻るまで **とりけし** を1秒以上押してください。

- 調理開始後、具を入れるタイミングをお知らせするブザーが鳴ります。お好みの具を入れてアレンジ食パンを作りたいときは… **具入れ** (→P.22)

30分まえからできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。



- 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。

7 7 できあがりのメロディーが鳴ったら [とりけし] を1秒以上押し、調理を終了する

スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。



- 「とりけし」キーを押さない場合、60分間保温しますが、そのまま放置すると側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなる場合がありますので、できるだけ早く「とりけし」キーを押して取り出してください。(保温中は、表示部の「できあがり」が点灯、「保温」が点滅します。)

- 60分が経過し、保温が終了すると、表示部の「保温」が消灯し、「できあがり」のみを表示します。現在時刻画面に戻るまで「とりけし」キーを押してください。

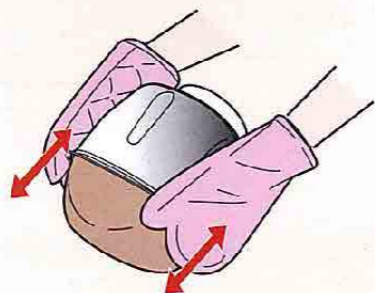
8 パンを取り出す

① 本体からパンケースを取り出す

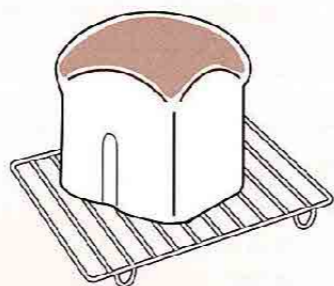
- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。



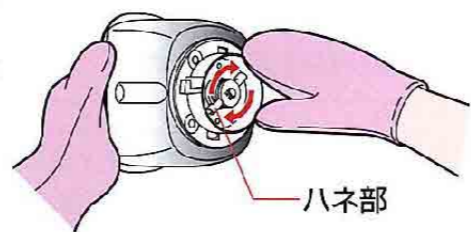
② 図のようにパンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振ってパンを取り出す



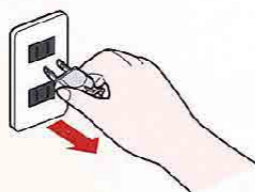
③ 取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取る



- パンのできあがり状態によっては取り出しにくい場合があります。取り出しにくい場合は、図のようにパンケース裏側のハネ部を左右に少し動かすと取り出しやすくなります。(ハネ部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。)
- パンといっしょにハネがはずれた場合、熱くなっていますので、はしなどで取り出してください。
- パンを取り出すときは、ナイフ・フォーク・はしは使わないでください。フッ素被膜を傷める原因になります。



9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



便利な機能

コースを選んだあと、「スタート」キーを押す前に設定してください。

粉選択 国産小麦・米粉を使った食パンや生地を作るときに

粉選択 を押し、希望の粉を選ぶ

「粉選択」キーを押すたびに表示部の「▲」が移動します。



小麦 → 国産小麦 → 米粉

- コースにより、「国産小麦」・「米粉」が選べます。

・国産小麦…ドライイースト「もちもち」・「生地」コース 天然酵母「食パン」・「生地」コース	・米 粉…ドライイースト「もちもち」・「生地」コース
--	----------------------------

- 初期は「小麦」に設定されています。

国産小麦について…

- 「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉 (BB-MK10-J)」をおすすめします。BB-MK10-Jは象印ホームベーカリーBB-KT10型取扱店でお求めいただけます。
- 市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差がでることがあります。

米粉について…

- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A」をお使いください。(グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。)

品名	シトギミックス20A (食パン用)
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072)922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/

- 「シトギミックス20A」には、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。

焼き色 食パンの焼き上がりの色をかえたいときに

焼き色 を押し、焼き色を「うすい」にかえる

「焼き色」キーを押すたびに表示部の「◀」が移動します。



- 初期は「ふつう」に設定されています。

■焼き色「うすい」にかえられるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」・「ふんわり」・「早焼き」コース
天然酵母	「食パン」コース
スイーツ	「ケーキ」コース

- ドライイースト食パン「ソフト」コースでは選べません。

具入れ お好みの具を使ってアレンジメニューを作りたいときに

自動具入れ機能を使うときは

自動具入れ機能

お好みの材料を具入れ容器にセットしておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。

「スタート」キーを押す前にセットしてください。

1 具入れ容器に具を入れる

ふたツマミを持って容器ふたを開け、具を入れる

- 具を入れすぎるとうまく落ちずに焦げつくことがあります。
- 具を入れ終わったら容器ふたを閉めてください。
- 最大量をお守りください。(→P.12)



- 具入れ容器に入れられる材料はP.12をご覧ください。

2 ふたに具入れ容器を取りつけてふたを閉める

- 具入れ容器は確実にセットしてください。(→P.9)



具入れのタイミングになれば、具入れ容器が開き、自動で具を投入します。

自動具入れ機能を使わないとき(手で入れるとき)は

1 調理開始後、具入れブザーが鳴り、表示部に「具入れ」が点滅表示したらふたを開けて具を入れる

- ふたを開けているあいだは、パン生地(ハネ)の回転が止まり、表示部に「ふた」が点滅表示します。



具入れをお知らせするタイミング

	コース	調理開始から
ドライイースト	もちもち(小麦)・ふんわり・ソフト	23~28分後
	もちもち(米粉)	33~46分後
	もちもち(国産小麦)	20~25分後
	早焼き	18分後
	生地(小麦)	28~33分後
天然酵母	生地(国産小麦)	25~30分後
	生地(米粉)	18~23分後
	食パン(小麦)	13~18分後
	食パン(国産小麦)	10~15分後
	生地(小麦)	18~23分後
	生地(国産小麦)	15~20分後

(コースや室温によりかわります。)

2 ふたを閉める

- 表示部の「ふた」の表示が消え、パン生地(ハネ)の回転が再開します。
- スイーツ「ケーキ」コースの具入れのタイミングについてはP.52をご覧ください。

ご希望に合わせてできあがりの時間が設定できます。朝食に焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

- **ドライイースト** 食パン「早焼き」コース・「生地」コース、**天然酵母**「生地」コース、**スイーツ**「ケーキ」・「ジャム」コースには使えません。
- 予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。
- 牛乳・ジュース・野菜・卵などを使用する場合には、腐敗することがありますのでタイマー予約を使わないでください。
- タイマー予約を使うと、具入れブザーは鳴りません。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(▼▲)を押してください。
- 夏場など室温が高い(25℃以上)ところで、タイマー予約を使い米粉パンを焼くと出来栄が悪くなる場合があります。

1 材料を準備し、希望のコースと焼き色を選択する

タイマー予約ができるコース

ドライイースト	食パン「もちもち」・「ふんわり」・「ソフト」コース
天然酵母	「食パン」コース

2 予約を押す

タイマー予約ができる最短時刻を点滅表示し、スタートランプが点滅します。



3 「時刻合わせ」キー(▼▲)を押し、焼き上げたい時刻に合わせる

- ▲: 10分単位で進む
- ▼: 10分単位で戻る
- 押し続けると10分単位で早送りができます。



4 スタートを押す

予約ランプが点灯、スタートランプが消灯し、メロディーが鳴ります。表示部にできあがり時刻を表示します。

- 「スタート」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



タイマー予約を取り消すときは...

予約ランプを1秒以上押してください。(予約ランプが消えるまで)



食パン「もちもち」 米粉

もちもち 国産小麦

材料	1斤分
水	170mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

もちもち 米粉

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	15g 大2½
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1½

- 米粉は生地が高温になると出来栄が悪くなります。
夏場など室温が高い(25℃以上)場合
 - 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
 - タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。

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

ふんわり 小麦

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

ソフト 小麦

材料	1斤分
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
ドライイースト	3g 小1

早焼き 小麦

材料	1斤分
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
ドライイースト	4.5g 小1½

- 「早焼き」コースは少しイースト臭がすることがあります。
- 「早焼き」コースのタイマー予約はできません。
- 冬場など室温が低い場合(10℃以下)と、ふくらみが悪くなる場合があります。



ほうれん草パン かぼちゃパン

ほうれん草パン タイマー

材料	1斤分
水	200mL
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
ほうれん草(ゆでたもの)	30g
ドライイースト	3g 小1

- ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

かぼちゃパン タイマー

材料	1斤分
水	200mL
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
かぼちゃ(加熱したもの)	40g
ドライイースト	3g 小1

- かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

全粒粉パン

材料	1斤分
水	220mL
強力粉	240g
全粒粉	50g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

玄米入りパン

材料	1斤分
水	220mL
強力粉	260g
玄米粉	30g
砂糖	16g 大2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

- 玄米粉は市販のものを使用してください。

カフェオレパン タイマー

材料	1斤分
水	120mL
牛乳	80mL
強力粉	290g
インスタントコーヒー	5g 大1
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

豆乳パン タイマー

材料	1斤分
水	150mL
豆乳	70mL
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

トマトバジルパン タイマー

材料	1斤分
水	110mL
トマトジュース(無塩)	100mL
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
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	3g 小1

タイマー このマークのあるものは、タイマー予約はお使いいただけません。

ドライイースト

食パン

アレンジメニュー

もちもち 小麦

食パンアレンジメニュー
もちもち
小麦

レーズンパン

材料	1斤分
水	210mL
強力粉	290g
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
具	
レーズン	70g

くるみパン

材料	1斤分
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
ドライイースト	3g 小1
具	
くるみ(刻む)	60g

チーズパン

材料	1斤分
水	180mL
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
ドライイースト	3g 小1
具	
プロセスチーズ(1cm角に切る)	50g

●チーズの形は残りません。

ベーコン&コーンパン

材料	1斤分
水	180mL
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
黒こしょう(粗挽き)	小1/4
ドライイースト	3g 小1
具	
コーン(水けを切ったもの)	30g
ベーコン(1cm幅に切る)	20g

ごまおさつパン

材料	1斤分
水	220mL
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
黒ごま	8g 大1
ドライイースト	3g 小1
具	
さつまいも(生)(5mm角に切る)	50g

チョコナッツパン

材料	1斤分
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
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
ドライイースト	3g 小1
具	
ガシューナッツ(刻む)	50g

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

パネトーネ

材料	1斤分
牛乳	160mL
卵	50g 中1個
強力粉	290g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	30g
コアントロー	14mL 大1
バニラエッセンス	小1/3
レモンエッセンス	小1/3
ドライイースト	3g 小1
具	
ドライフルーツミックス	50g
ブランデー	14mL 大1

●ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませます。

ブランデ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を常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。

●パネトーネにつけていただきます。



レーズンパン

このマークのあるものは、具入れ容器が
OK お使いいただけます。

ドライイースト

食パン

アレンジメニュー

もちもち 国産小麦

食パンアレンジメニュー
もちもち
国産小麦

ほうれん草パン

材料	1斤分
水	150mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ほうれん草(ゆでたもの)	30g
ドライイースト	3g 小1

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用します。

全粒粉パン

材料	1斤分
水	180mL
国産小麦粉	200g
全粒粉	50g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

カフェオレパン

材料	1斤分
水	90mL
牛乳	70mL
国産小麦粉	250g
インスタントコーヒー	5g 大1
砂糖	40g 大5
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

トマトバジルパン

材料	1斤分
水	90mL
トマトジュース(無塩)	90mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	3g 小1

かぼちゃパン

材料	1斤分
水	170mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
かぼちゃ(加熱したもの)	30g
ドライイースト	3g 小1

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱します。軽くつぶした後、冷ましたものを使用します。

玄米入りパン

材料	1斤分
水	190mL
国産小麦粉	220g
玄米粉	30g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

●玄米粉は市販のものを使用してください。

豆乳パン

材料	1斤分
水	120mL
豆乳	50mL
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

このマークのあるものは、タイマー予約は
お使いいただけません。