

食パン

アレンジメニュー

もちもち 国産小麦

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

レーズンパン

自動具入れ OK

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	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

自動具入れ OK

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
ドライイースト	3g 小1
具	
くるみ(刻む)	60g

チーズパン

タイマー

材料	1斤分
水	160mL
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
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

自動具入れ OK タイマー

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
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

自動具入れ OK

材料	1斤分
水	180mL
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
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

自動具入れ OK

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
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
ドライイースト	3g 小1
具	
ガジュナッツ(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

タイマー

材料	1斤分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
国産小麦粉	250g
砂糖	20g 大2 1/2
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。



くるみパン

自動具入れ OK このマークのあるものは、具入れ容器がおいしいだけです。

食パン

アレンジメニュー

もちもち 米粉

ドライイースト

食パンアレンジメニュー
もちもち
米粉

ほうれん草パン

タイマー

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ほうれん草(ゆでたもの)	30g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

●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	210mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
かぼちゃ(加熱したもの)	50g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

●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。堅くつぶした後、冷ましたものを使用します。

豆乳パン

タイマー

材料	1斤分
水	140mL
豆乳	100mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

トマトバジルパン

タイマー

材料	1斤分
水	130mL
トマトジュース(無塩)	100mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
乾燥バジル	小1
ガーリック(粉末)	適宜
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

黒糖パン

自動具入れ OK

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
黒糖(粉末)	32g 大4
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2

レーズンパン

自動具入れ OK

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
具	
レーズン	50g

チーズパン

タイマー

材料	1斤分
水	220mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
具	
プロセスチーズ(1cm角に切る)	30g

●チーズの形は残りません。

抹茶マロンパン

タイマー

材料	1斤分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	20g 大2 1/2
スキムミルク	15g 大2 1/2
塩	5g 小1
バター	25g
抹茶	2g 小1
ドライイースト	4.5g 小1 1/2
具	
栗の甘露煮(1~1.5cm角に切る)	50g

●米粉は生地温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。夏場など室温が高い(25℃以上)場合は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。

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。

🌿 ほうれん草パン タイマー

材料	1斤分
水	160mL
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
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	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
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。

🍞 全粒粉パン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	200g
全粒粉	50g
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

☕ カフェオレパン タイマー

材料	1斤分
水	100mL
牛乳	70mL
強力粉	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 タイマー

材料	1斤分
水	100mL
トマトジュース(無塩)	90mL
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
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

🍚 玄米入りパン

材料	1斤分
水	200mL
強力粉	220g
玄米粉	30g
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

●玄米粉は市販のものを使用してください。

🥛 豆乳パン タイマー

材料	1斤分
水	130mL
豆乳	50mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	3g 小1

🍷 レーズンパン 自動具入れ OK

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	2.5g 小½
バター	15g
ドライイースト	3g 小1
レーズン	70g

🌰 くるみパン 自動具入れ OK

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
くるみ(刻む)	60g

🧀 チーズパン タイマー

材料	1斤分
水	170mL
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
プロセスチーズ(1cm角に切る)	50g

●チーズの形は残りません。

🌽 パーコン&コーンパン 自動具入れ OK

材料	1斤分
水	160mL
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
黒こしょう(粗挽き)	小¼
ドライイースト	3g 小1
コーン(水けを切ったもの)	30g
パーコン(1cm幅に切る)	20g

🌱 ごまおさつパン 自動具入れ OK

材料	1斤分
水	190mL
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
黒ごま	8g 大1
ドライイースト	3g 小1
さつまいも(生)(5mm角に切る)	50g

🍫 チョコナッツパン 自動具入れ OK

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
チョコチップ	30g
ココア	2g 小1
ドライイースト	3g 小1
カシューナッツ(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 タイマー

材料	1斤分
牛乳	140mL
卵	50g 中1個
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
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⅓
レモンエッセンス	小⅓
ドライイースト	3g 小1
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、リワークリーム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。



ごまおさつパン チョコナッツパン

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。

自動具入れ OK このマークのあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。



食パン「ソフト」(→P.24)

黒糖パン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
黒糖(粉末)	32g 大4
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

ハニーパン

材料	1斤分
水	190mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
スキムミルク	12g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
はちみつ	50g
ドライイースト	3g 小1

●はちみつをメープルシロップにかえるとメープルパンになります。

クリームチーズパン

材料	1斤分
水	180mL
強力粉	260g
薄力粉	20g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
バター	20g
クリームチーズ	70g
ドライイースト	3g 小1

●クリームチーズは常温に戻して、なめらかにします。

オレンジ紅茶パン

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
紅茶葉(細かいもの)	3g
オレンジピール(刻む)	20g
ドライイースト	3g 小1

抹茶マロンパン

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
抹茶	2g 小1
ドライイースト	3g 小1

具
栗の甘露煮(1cm角に切る) 50g

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。

基本の生地の作り方をドライイースト「生地」コースを例にして説明します。

作り方

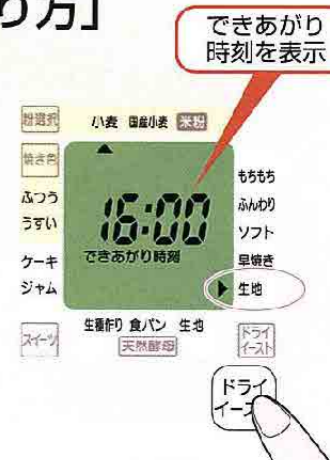
●ドライイースト「生地」コースではタイマー予約はできません。

1~6 までの手順は「基本の食パンの作り方」
(P.18~19) をご覧ください。

ただし、5 では **ドライイースト** を押して「生地」を選び、**粉選択** を押して、
使用する粉を選んでください。

- 「生地」コースのアレンジメニューはP.34~43に掲載しています。
- 表示部にできあがり時刻が表示されます。

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。



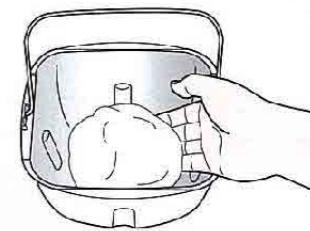
7 できあがりのメロディーが鳴ったら
とりけし を1秒以上押し、パンケースを取り出す



8 パンケースから生地を取り出す

- ①あらかじめ打ち粉をふったこね板を用意する
- ②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。



9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

10 できあがった生地を使って好みのパンを作る

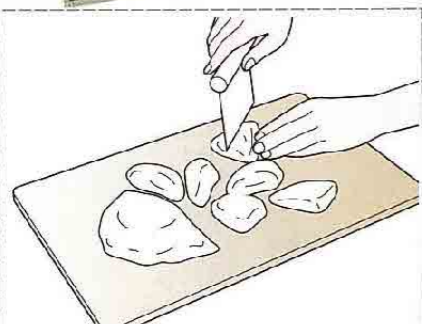
- お好みに成形してオープンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

バターロール

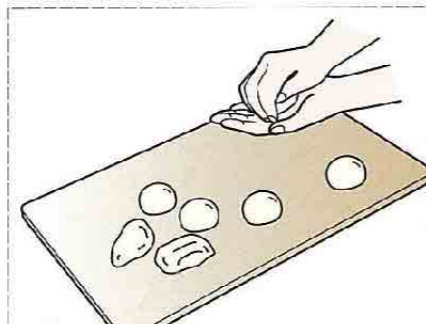


材料	14個分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小 ² / ₃
バター	60g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜

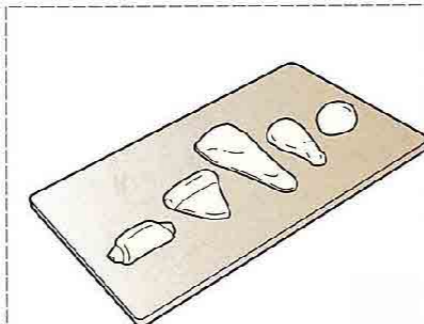
作り方



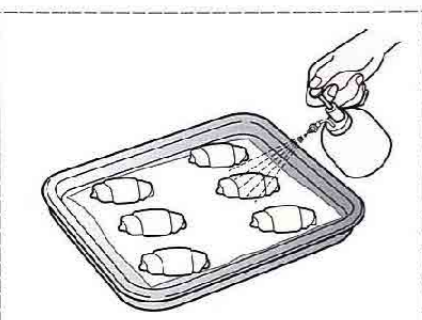
1 パンケースから取り出した生地をスケッパーで14等分にする
(生地が傷むので手でちぎらないようにする)



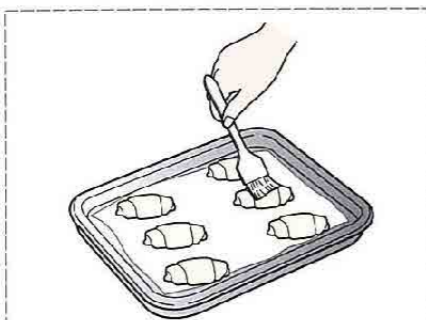
2 1を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固くしぼったふきんをかけて、約20分休ませる



3 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばす。次に幅の広い方から、巻いていく



4 クッキングシートを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをして約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる



5 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

クリスマスツリー



材料	1個分
バターロールの生地(→P.34)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
粉糖	適宜
アラザン など	適宜

●いろいろな具を包んでランダムに並べれば、何味にあたるかゲーム感覚でお楽しみいただけます。

作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を17等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 クッキングシートを敷いたオープン皿に、軽く丸めなおした15個の生地を5段のピラミッド状に並べる(間隔を少しあける)
- 3 1個の生地を平たくのばして幹を作り、2の最下部に置き、ツリーの形にする

- 4 残りの1個をのばして星型に抜き、余った生地を丸めてその上に星型をのせ、ツリーの最上部に飾る
- 5 霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる
- 6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く
- 7 あら熱がとれたら、粉糖やアラザンなどで飾りつける



りんごパン

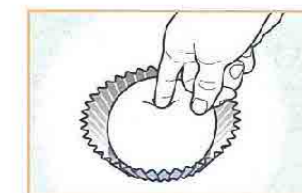


作り方

材料	アルミケース(大) 9個分
バターロールの生地(→P.34)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1～2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

- 1 りんごは皮をむいてヘタを取り2～3mm厚さのいちよう切りにする
- 2 1を耐熱容器に入れ、はちみつを混ぜてラップをし、電子レンジ500Wで約6分加熱し(途中で1～2回混ぜる)、お好みでシナモンをふりかけて9等分に分ける
- 3 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 4 3を円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとじて、丸く形をととのえる

- 5 4をアルミケースの上ののせ、オープン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける
- 6 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる
- 7 ドリュウルをハケでぬり、棒状クッキーをくぼみにさし込み、その横にかぼちゃの種をのせる(くぼみが戻った場合は再度指で押す)
- 8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く



明太ポテトパン



材料	9個分
バターロールの生地 (→P.34)	1回分
とき卵 (ドライユール)	適宜
具 (トッピング)	
じゃがいも	200g 中1個
明太子 (薄皮はのぞく)	50g 1/2腹
マヨネーズ	50g
パセリ	適宜

作り方

- じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切り、大1の水とともに耐熱容器に入れラップをし、電子レンジ500Wで約3分30秒加熱する
- 1を熱いうちにあらくつぶし、明太子とマヨネーズを加えてよく混ぜ、9等分に分ける
- パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 3を直径12cmの円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとって、押さえて形をととのえる



- 合わせ目を下にし、両端を少し残して包丁で切れ目を入れ、中味が見えるように切れ目を少し広げる



- クッキングシートを敷いたオープン皿に5を並べ、霧吹きをして、約35℃で30～40分 (約2倍になるまで) 発酵させる
- ドライユールをハケでぬり、マヨネーズ (分量外) やパセリで飾りつける
- 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ベーグル



材料	8個分
水	180mL
強力粉	280g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵 (ドライユール)	適宜
具 (トッピング)	
クリームチーズ (常温に戻す)	100g
スモークサーモン	8枚
レタス	適宜
玉ねぎ (薄切り) など	適宜

- 下ゆで用の水の量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに調節します。

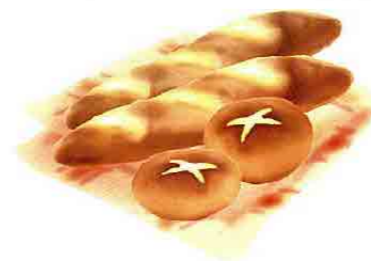
作り方

- パンケースから取り出した生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 1の中央に指を入れて穴をあけ、回しながら穴を徐々に広げてドーナツ状にする
- 8枚に切り分けたクッキングシートに2をのせ、オープン皿に並べる。霧吹きをして、約35℃で30分～40分 (約2倍になるまで) 発酵させる
- 下ゆで用の水を煮たてた鍋へ3をクッキングシートごと入れ、片面を30秒ずつゆでる (クッキングシートは鍋の中で自然にはがれます。)
- クッキングシートを敷いたオープン皿に水けをよく切った4を並べ、ドライユールをハケでぬり180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼く



- 黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、キシブルーベリー30gを入れると、ブルーベリーベーグルになります。(水を10mL減らすと生地が扱いやすくなります。)
- 甘いベーグルがお好みの方は、クリームチーズにお好みのジャムやはちみつ (適宜) をまぜ込むとおいしくいただけます。

フランスパン風バリエ



作り方

- パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はバター用を2等分、残り半分はカイザー用に6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- バターの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーの生地は表面がなめらかになるように丸める
- キャンバス地を折ってうねを作り、バターの生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせる。カイザーの生地もキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせる。このまま室温で50～60分 (約2倍になるまで) 発酵させる
- クッキングシートを敷いたオープン皿に3をそっと並べ、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分休ませる
- 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15分～20分焼く



材料	バター用 2個分	カイザー 6個分
水	170mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小2/3
レモン汁	3mL	小1/2強
ドライイースト	3g	小1

- バターの生地は形よく仕上げるため、キャンバス地のうねで発酵させます。(右図参照※)

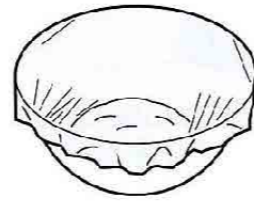
クロワッサン



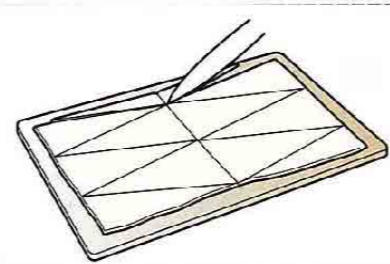
材料	12個分
牛乳	130mL
卵	50g 中1個
強力粉	200g
薄力粉	100g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	6g 小2
バター(折り込み用)	120g
とき卵(ドリユール)	適宜

●折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻して、やわらかくします。

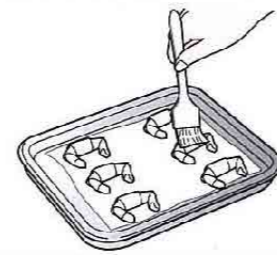
作り方



1 パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる

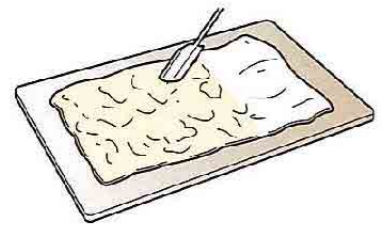


4 生地を5mmの厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る(12個作る)

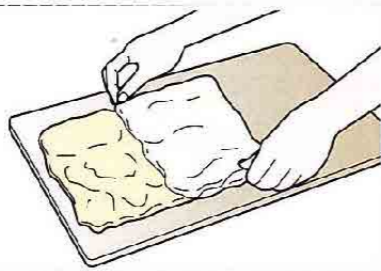


7 ドリユールをハケでぬり、190~200℃に予熱したオーブンで15~20分焼く

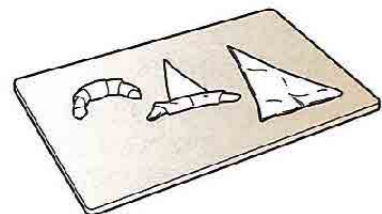
●生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいので、作業は手早く行い、生地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。



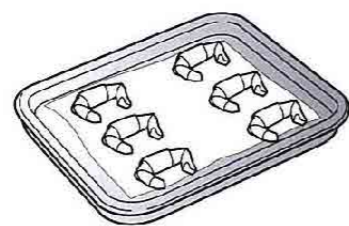
2 打ち粉をふった台の上で生地を40cm×20cmの長方形にのばし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残してぬる



3 生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりととじて、ラップに包んで冷蔵庫で30分~60分休ませる。2と3を2回繰り返し、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる



5 生地の底辺の中央に切り込みを入れ、両端を左右に開くようにして巻き、三日月型にする



6 クッキングシートを敷いたオープン皿に5を並べ、霧吹きをして28℃以下で40~50分(約2倍になるまで)発酵させる

ピザ

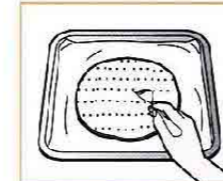


作り方

1 パンケースから取り出した生地を3~4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

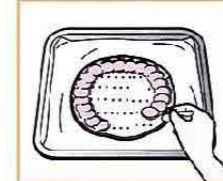
2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約20cmの円形にのばす

3 クッキングシートごとオープン皿に移し、フォークで穴をあける



4 3の表面にトマトソースを厚めにぬる

5 トッピングの具をのせ、200~220℃に予熱したオーブンで約15分焼く



ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm 3枚分
水	180mL
強力粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小1

クリスピータイプ

サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm 4枚分
水	150mL
強力粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.2g 小1/4
オリーブ油	24g 大2
ドライイースト	3g 小1

トマトソース

材料	ピザ 4枚分
トマトピューレ	200mL
トマトケチャップ	大3
塩	少々
こしょう	少々

●全てを合わせ、よく混ぜておきます。

ピザバリエーション

いろいろ組み合わせて楽しみましょう!

メニュー	ソース	トッピング	仕上げ
トマトピザ	オリーブ油 + トマトソース	トマト(輪切り)	モッツアレラチーズ
シーフードピザ		えび・いか・たこ	ミックスチーズ・チリソース
ミックスピザ		サラミソーセージ・アンチョビー・マッシュルーム・ピーマン	ミックスチーズ
ハワイアンピザ		パイナップル(缶詰)・ハム	
きのこピザ		マッシュルーム・しめじ・しいたけなど	
ツナピザ		ツナ(缶詰)・コーン(缶詰)・マッシュルーム・ピーマン	
ベーコンミックスピザ	ベーコン・玉ねぎ(薄切り)・コーン(缶詰)・ピーマン		
お好み焼きピザ	お好み焼きソース(+ケチャップ)	いか・ミンチ(ほぐす)・ベーコン・桜えび	青のり・かつお節 マヨネーズまたはミックスチーズ
納豆ピザ		納豆・ねぎ(刻む)	マヨネーズ+しょう油 +ねりがらし

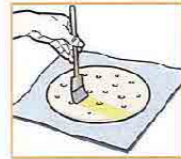
●お好みで最後にオレガノ・オリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

フォカッチャ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約15cmの円形にのばす
- 3 クッキングシートごとオープン皿に移し、室温で約15分おく
- 4 3の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油をぬり、AやBをのせる
- 5 220~240℃に予熱したオーブンで約15分焼く



材料	4枚分
水	170mL
強力粉	150g
薄力粉	150g
砂糖	4g 大1/2
塩	2.5g 小1/2
オリーブ油	12g 大1
ドライイースト	3g 小1
オリーブ油(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
A ブラックオリーブ	適宜
B 玉ねぎ	50g 中1/4個
塩	2.5g 小1/2

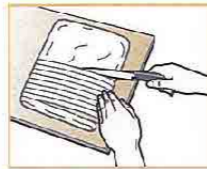
●玉ねぎは繊維にそってスライスし、塩をふりかけしばらくおいた後、水けを切ります。

グリッシーニ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地をめん棒で15×20cmの長方形にのばし、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 包丁で1cm幅に切り、まな板などの上で両手てころがしながら、25~30cmの棒状にのばす
- 3 クッキングシートを敷いたオープン皿に2を並べ、生地の表面にハケで水をぬり、粉チーズを上のにのせる
- 4 180~200℃に予熱したオーブンで15~20分焼く



材料	20本分
牛乳	140mL
強力粉	200g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
オリーブ油	8g 小2
ドライイースト	3g 小1
具(トッピング)	
粉チーズ	10g 大2

ナン



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1をめん棒でだ円形に薄くのばす
- 3 フライパンに油をひかずに中火で両面を3~5分、薄いこげ色がつくまで焼く



材料	6枚分
水	190mL
強力粉	250g
薄力粉	50g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

バターロール

[作り方 P.34]

材料	14個分
牛乳	120mL
卵	50g 中1個
国産小麦粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小2/3
バター	60g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜

クリスマスツリー

[作り方 P.35]

材料	1個分
バターロールの生地(国産小麦)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
砂糖	適宜
アラザン など	適宜

りんごパン

[作り方 P.35]

材料	アルミケース(大)9個分
バターロールの生地(国産小麦)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1~2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

明太ポテトパン

[作り方 P.36]

材料	9個分
バターロールの生地(国産小麦)	1回分
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
じゃがいも	200g 中1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g 1/2腹
マヨネーズ	50g
パセリ	適宜

ベーグル

[作り方 P.37]

材料	8個分
水	170mL
国産小麦粉	280g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g
スモークサーモン	8枚
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り) など	適宜

フランスパン風バリエ

[作り方 P.37]

材料	バタール 2個分 カイザー 6個分
水	160mL
国産小麦粉	250g
薄力粉	50g
塩	3.3g 小2/3
レモン汁	3mL 小1/2強
ドライイースト	3g 小1

クロワッサン

[作り方 P.38]

材料	12個分
牛乳	120mL
卵	50g 中1個
国産小麦粉	200g
薄力粉	100g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
バター	15g
ドライイースト	6g 小2
バター(折り込み用)	120g
とき卵(ドリュウル)	適宜

ピザ/ヘビータイプ

[作り方 P.39]

材料	直径約20cm 3枚分
水	170mL
国産小麦粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小1

ピザ/クリスピータイプ

[作り方 P.39]

材料	直径約20cm 4枚分
水	140mL
国産小麦粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.2g 小1/4
オリーブ油	24g 大2
ドライイースト	3g 小1

フォカッチャ

[作り方 P.40]

材料	4枚分
水	160mL
国産小麦粉	150g
薄力粉	150g
砂糖	4g 大1/2
塩	2.5g 小1/2
オリーブ油	12g 大1
ドライイースト	3g 小1
オリーブ油(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
A ブラックオリーブ	適宜
B 玉ねぎ	50g 中1/4個
塩	2.5g 小1/2

グリッシーニ

[作り方 P.40]

材料	20本分
牛乳	130mL
国産小麦粉	200g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
オリーブ油	8g 小2
ドライイースト	3g 小1
具(トッピング)	
粉チーズ	10g 大2

ナン

[作り方 P.40]

材料	6枚分
水	180mL
国産小麦粉	250g
薄力粉	50g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1