

ホームメイドコースを使って ②生イーストで食パン・生地を作る

パン屋さんも使っている生イーストを使ったパンをホームメイドコースで作ってみましょう。

生イースト食パン・生地の時間設定

コース	工程	コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
食パン(小麦)		7分	0分	15分	OFF	1時間13分	20分	1時間15分	50分	4時間
食パン(国産小麦)		4分	0分	15分	OFF	1時間16分	20分	1時間15分	50分	4時間
生地(小麦)		7分	0分	15分	OFF	1時間3分	20分	0分	0分	1時間45分
生地(国産小麦)		4分	0分	15分	OFF	1時間6分	20分	0分	0分	1時間45分

生イースト食パンの材料と分量

食パン 小麦

材料	1斤分
水	170mL
生イースト	8g
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

食パン 国産小麦

材料	1斤分
水	160mL
生イースト	8g
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

●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。

生イーストを使うときは

- 生イーストを使う場合は、水を入れたあと小麦粉などの材料を入れる前に生イーストを入れ、よくかきまぜてください。
- 生イーストを使う場合、材料によってはパンの上部が凹凸になる場合があります。

作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(→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 材料の準備をする

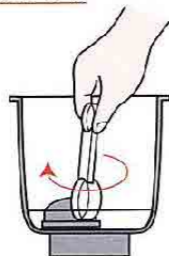
①最初に水(液体)を入れる

- 水などの液体の材料を入れます。



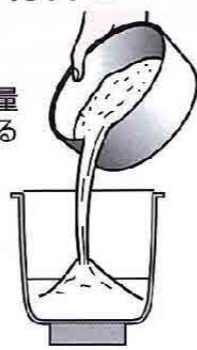
②生イーストを入れる

- 生イーストは入れたあとによく混ぜてください。



③小麦粉などの材料を入れる

- 材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れます。



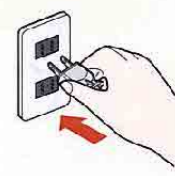
3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

(→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 生イースト食パンの時間設定を行う

P.59~61「ホームメイドコースの基本の使い方」2~11参照

6 スタートを押す

P.61「ホームメイドコースの使い方」12参照

ホームメイドコースを使って

②生イーストで食パン・生地を作る 食パンアレンジメニュー

食パン「小麦」

☕ カフェオレパン

材料	1斤分
水*	100mL
牛乳	60mL
生イースト	8g
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

🍷 パネトーネ

材料	1斤分
牛乳*	140mL
卵	50g 中1個
生イースト	8g
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

🍫 チョコナッツパン

材料	1斤分
水*	170mL
生イースト	8g
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

🍞 レーズンパン

材料	1斤分
水*	170mL
生イースト	8g
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
スキムミルク	6g 大1
塩	2.5g 小⅓
バター	15g
レーズン	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。

- 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。

※「国産小麦」を使う場合は、分量を10mL減らしてください。
(時間設定・P.70「生イースト食パン・生地の時間設定」参照)

ホームメイド
ホームメイドコースを使って
②生イーストで食パン・生地を作る **生地** アレンジメニュー

生地
「小麦」

ピザ/ヘビータイプ
厚みのあるパンタイプの生地 (作り方 P.39)

材料	直径約20cm 3枚分
水*	170mL
生イースト	8g
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

ピザ/クリスピータイプ
サクッとした歯ざわりの生地 (作り方 P.39)

材料	直径約20cm 4枚分
水*	140mL
生イースト	8g
強力粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.2g 小1/4
オリーブ油	24g 大2

*「国産小麦」を使う場合は、分量を10mL減らしてください。
(時間設定…P.70「生イースト食パン・生地」の時間設定参照)

バターロール (作り方 P.34)

材料	14個分
牛乳*	120mL
卵	50g 中1個
生イースト	8g
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小2/3
バター	60g
とき卵(ドリュウル)	適宜

ベーグル (作り方 P.37)

材料	8個分
水*	170mL
生イースト	8g
強力粉	280g
砂糖	16g 大2
塩	5g 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

クロワッサン (作り方 P.38)

材料	12個分
牛乳*	120mL
卵	50g 中1個
生イースト	8g
強力粉	200g
薄力粉	100g
砂糖	24g 大3
塩	5g 大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

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(→上記参照)	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

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(→上記参照)	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

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(→上記参照)	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

ホームメイド
ホームメイドコースを使って
③本格パン作り

「手作業」を加えてさらに本格的なパン作りに挑戦しましょう。ここでは、シナモンロールの作り方を説明します。

シナモンロール

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間30分



材料	1斤分
牛乳	120mL
卵	50g 中1個
強力粉	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
具(トッピング)	
牛乳	適宜
A グラニュー糖	30g
シナモン	2g 小1

●できあがりはやや小ぶりになります。

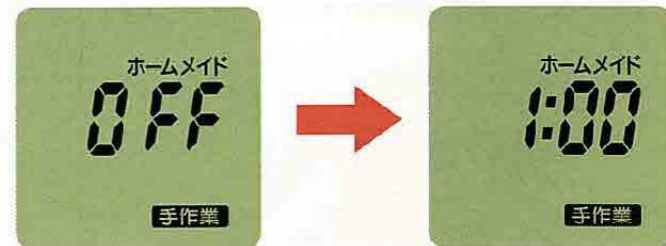
作り方

アイシングで飾りつけ

●粉糖20gと水小1/2を湯せんにかけて溶かし、アイシングを作り、あら熱をとったパンにかけます。(先の細い絞り袋を使うときれいにできます。)

1~10 までの手順は「ホームメイドコースの基本的使い方」(P.59~60)をご覧ください。

●6では「時刻合わせ」キー(▼▲)を押して、手作業を「1:00」(手作業あり)に設定してください。



11 設定を確認する

表示部に設定した調理時間の合計(2時間30分)と「手作業」が表示されていることを確認してください。

- 「手作業」が点灯していれば、正しく「手作業」工程が追加されています。点灯していない場合は、もう一度設定しなおしてください。
- 調理時間の合計には、手作業の時間は含まれません。



12 スタートを押す

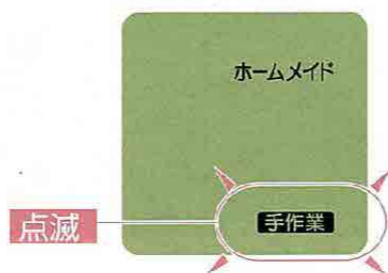
- スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。
- 表示部に、手作業を行うまでの時間が表示されます。



13 手作業をお知らせする ブザー (ピッ×10回) が鳴ったら、パンケースを取り出し、 手作業を開始する

表示部に「手作業」が点滅します。

- 「コネ②」が設定されている場合は、手作業をお知らせするブザーの前に具入れブザー (ビビッ×10回) が鳴りますので間違わないようにご注意ください。
- ブザーが鳴っても「とりけし」キーを押さないでください。
- 手作業は1時間以内に行ってください。
 手作業が終われば再度「スタート」キーを押してください。
 (押し忘れた場合、1時間後に自動で再スタートします。)
- パンケースを取り出したあとは、ふたを閉めてください。



シナモンロールの手作業工程

① 生地を取り出し、休ませる

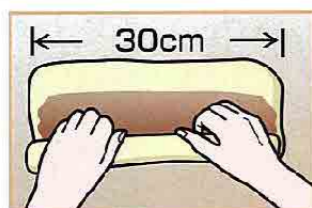
パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約30分休ませます。

② シナモンを生地に加える

生地をめん棒で30×30cmにのばし、手前3/4の部分に牛乳をハケでぬりAをふります。

③ 生地をロール状に巻き込む

②を手前から巻き、巻終わりをしっかりととじます。



④ 生地を切る

③を10等分に切ります。



● テグスを使用するときれいに切れます。

⑤ パンケースに生地を入れる

ハネをはずし、パンケースに④の生地をランダムに入れます。



● ハネは必ずはずしてください。

⑥ パンケースを本体に取りつけて、 ふたをしめる

● 生地がベタつくときは、打ち粉をしてください。
 ● レシピの分量や時間設定は必ずお守りください。
 (分量が多すぎたり、時間設定が長すぎると生地や具がパンケースからあふれて焦げ、においや煙が出ることがあります。)

14 再度 スタートを押す

- 再度スタートすると、できあがり時刻が画面に表示されます。

できあがり時刻を表示



15 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

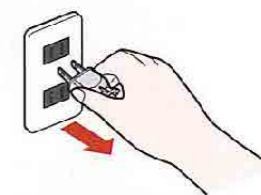
スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。

- 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。

16 パンケースからパンを取り出す

- 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。
- 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ってください。

17 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



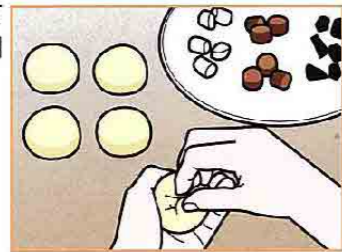
ちぎりパン

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	(1時間)	20分	10分	50分	50分	2時間40分

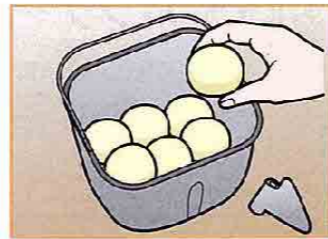


ちぎりパンの手作業工程

- 1 手作業をお知らせするブザーが鳴ったら、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 15等分にして丸め、ふきんをかけて約10分休ませる
- 3 2の生地をめん棒でのばして具をそれぞれ包み、合わせ目をしっかりとじる



- 4 パンケースに3の生地をランダムに入れる
(ハネは必ずはずしてください。)



●具はお好みでアレンジしてください。
ただし、水分の多い具材は避けてください。
(発酵や焼き上がりに影響を与えるため)

●時間設定などの工程はP.73~75「シナモンロール」を参照してください。

マーブルパン

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間30分

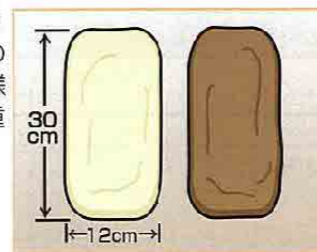


マーブルパンの手作業工程

- 1 手作業をお知らせするブザーが鳴ったら、パンケースから生地を取り出して2等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 片方の生地にココアペーストを練りこみ、ココア生地を作る(全体が茶色になるまで約10分程度こねてください。)



- 3 休ませておいた1の白生地をめん棒で30×12cmにのばし、2のココア生地も同様にのばして白生地の上に重ねる



- 4 手前からロール状に巻き、とじ目をしっかりとじる
- 5 ハネをセットしたパンケースに4をとじ目を下にして入れる
(ハネを取りつけないとマーブル模様になりません。)



●時間設定などの工程はP.73~75「シナモンロール」を参照してください。

ワンポイントアドバイス

- 上記2の工程でココアペーストが練りこみにくい場合は、ホームベーカリーにまかせて自動で練りこむこともできます。(抹茶や野菜パウダーなどを混ぜるときにも利用できます。)

- ①ドライイースト「生地」コースで生地を作る(→P.33)
- ②生地ができあがったら、パンケースから生地を取り出して2等分にして丸め、ふきんをかけて休ませる
- ③「ホームメイド」コースを選び、下記の時間を設定する

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
0分	0分	5分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間5分

- ④パンケースに②の生地1つとココアペーストを入れ、「スタート」キーを押してココア生地を作る(コネが始まり自動で練りこみます。)
- ⑤手作業をお知らせするブザーが鳴ったら、パンケースからココア生地を取り出す
- ⑥上記3~5参照

材料	1斤分
牛乳	110mL
卵	50g 中1個
強力粉	250g
砂糖	32g 大4
塩	5g 小1
バター	30g
ドライイースト	4.5g 小1½

ココアペースト

材料	1斤分
ココア	6g 大1
水	14mL 大1
サラダ油	2g 小½

●Aをよく混ぜ、ココアペーストを作ります。