

わが家でカンタン！
こだわり
おうちパン



BB-KT10
WB ホワイト



BB-HC10
WB ホワイト

品番	BB-KT10	BB-HC10
希望小売価格	39,900円(税抜38,000円)	33,600円(税抜32,000円)
容量	1斤	1斤
消費電力	ヒーター：450W、モーター：69/63W(50/60Hz)	
外形寸法 幅×奥行×高さ(約)	22.5×29×33.5cm	21.5×28.5×31cm
本体質量(約)	6kg	5.5kg
付属品	計量カップ(2コ)・計量スプーン	コードホルダー・計量カップ(2コ)・計量スプーン
ハネ	BB-KT10用 BG305045G 512406(-00)	840円(税抜800円)
	BB-HC10用 72-4625 508140(-00)	840円(税抜800円)

お客様ご相談センター

0570-011874

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間/9:00~17:00 月曜~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)

携帯電話・PHS・IP電話等(ナビダイヤルが利用できない電話)の方はこちらへ 06-6356-2451

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号

ホームページアドレス www.zojirushi.co.jp



※お米からは作れません。

ごはん入り食パン



ごはん 200g



小麦粉 250g

玄米ごはん入り食パン



玄米ごはん 150g



小麦粉 250g

赤飯入り食パン



赤飯 150g



小麦粉 250g

ごはん入り食パン

もちもちコースで作る



ごはん入り食パン材料 (1斤分)

水(5℃※)……………130mL
 ごはん(常温に冷ます)…200g
 強力粉……………250g
 砂糖……………16g<大2>
 塩……………5g<小1>
 バター……………15g
 ドライイースト…3g<小1>

玄米ごはん入り食パン材料 (1斤分)

水(5℃※)……………120mL
 玄米ごはん(常温に冷ます)…150g
 強力粉……………250g
 砂糖……………8g<大1>
 塩……………5g<小1>
 バター……………15g
 ドライイースト…3g<小1>



玄米ごはん入り食パン

もちもちコースで作る

赤飯入り食パン

もちもちコースで作る



赤飯入り食パン材料 (1斤分)

水(5℃※)……………130mL
 赤飯(常温に冷ます)……150g
 強力粉……………250g
 砂糖……………8g<大1>
 塩……………5g<小1>
 バター……………15g
 黒ごま……………4g<大1/2>
 ドライイースト…3g<小1>

たっぷりのごはん入りなので、
 ごはんの甘みが感じられる
 パンになっています。

※過発酵を防ぐため、5℃に冷やした水をご意
 ください。

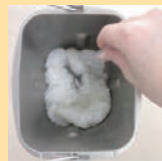
5℃の水の作り方

水を冷蔵庫で一晩冷やす、又は氷を5〜6個水に
 入れると簡単にできます。

<大1>は付属スプーンの(大)ですりきり1杯。
 <小1>は付属スプーンの(小)ですりきり1杯を
 表しています。

つくり方 (各食パン共通)

- ① パンケースに水とごはん(玄米ごはん、赤飯)を
 入れ、付属の計量スプーンでごはんをしっかり
 とほぐす。
- ② その他の材料を「強力粉」「砂糖」「塩」「バター」
 「黒ごま※」(※赤飯入り食パンの場合のみ)の順にパンケースに入れる。
- ③ 「ドライイースト」を水にふれないように粉の中央にくぼみ
 を作って入れる。
- ④ 「ドライイースト」で「もちもち」を選び、「スタート」を押す。



※他のコース・酵母・粉ではうまくパンがふくらまない場合があります。
 ※食材がいたむ恐れがありますのでタイマー予約は使用しないでく
 ださい。

- ◆電子レンジなどで解凍したごはんを使う場合は、必ず常温(約20℃)
 になるまで冷ましてください。
- ◆室温・温度・材料によっては、パンの上部が凸凹になったり、上部の
 焼き色が薄くなる場合があります。