

もくじ

調理をはじめる則に・・・	3
基本の食パン	
基本食パン	6
シンプル食パン	
全粒粉パン	8
ライ麦パン	9
豆乳パン	10
レーズンパン	11
くるみパン	12
緑茶パン	13
チーズパン	13

野菜入	り食パン	15
1=>	わん古パ	-

14
14
15
15
16
16
17
17

スイート食パン

ブリオッ	シュ	18
クランベ	リー&くるみパン	19
チョコチ	ップパン	20
カフェオ	レパン	20
パネトー	ネ	21
黒糖パン		22
ハニーパ	ソ	22
クリーム	チーズパン	22
オレンジ	紅茶パン	23
抹茶マロ	ンパン	23

プレミアムリッチ食パン プレニマル II ルエパン

24
25
25
26
26
27

ごはん入り食パン

ごはん入りパン	28
玄米ごはん入りパン	29
赤飯入りパン	29
炊き込みごはん入りパン	30
雑穀ごはん入りパン	30

パン生地

ハターロール	32
クリスマスツリー	34
りんごパン	35
明太ポテトパン	36
メロンパン	37
クロワッサン	38
グリッシーニ	39
フランスパン	40
ベーコンエピ	41
フォカッチャ	41
ベーグル	42
ナン	43

ピザ生地(ヘビータイプ)	4
マルゲリータ / トマトソース	4
ピザ生地(クリスピータイプ)	4
サラダピザ	4
クリームコーンピザ	4

米粉プチパン	48
米粉よもぎおやき	49
米粉ドーナツ	50
米粉あんパン	50

めん生地 うどん

2.0	
きつねうどん	52
カレーうどん	52
二八そば	53
录茶入りそば	54
そばつゆ	54
ごま入りそば	55
主パスタ	56
まうれん草入り生パスタ	56
トマト入り生パスタ	57
ソナとブロッコリーのフェットチーネ	57
ニザーマ	58



スイーツ

バターケーキ	60
レモンケーキ	60
紅茶ケーキ	61
かぼちゃケーキ	61
りんごケーキ	62
マロンケーキ	62
ミックスフルーツケーキ	63
抹茶甘納豆ケーキ	63
バナナナッツケーキ	64
チョコレートケーキ	64

ジャム・フルーツソース

いちごジャム	65
マンゴージャム	65
キウイジャム	65
りんごジャム	65
ブルーベリージャム	66
オレンジマーマレード	66
いちごソース	66
キウイソース	66
トロピカルソース	66

もち	68
草もち	69
受えびもち	69
ごまもち	69
もちグラタン	70

ホームメイドコース

47.11 - X	
ホームメイドコースの使い方	72
イングリッシュマフィン	74
エッグベネディクト	75
ハンバーガーバンズ	76
ハンバーガー	76
ぎょうざの皮	77
焼きぎょうざ	77
プレーンクッキー	78
そばクッキー	78
チョコチャンククッキー	79
シナモンロール	80
クリームチーズ & ココアパン	81
ちぎりパン	82
ゴロゴロチーズパン	83
マーブルパン	84
うずまき抹茶パン	85
クイックブレッド	86
トマト・クイックブレッド	87

調理をはじめる前に・・・

◎詳しい使い方、お手入れ方法などは取扱説明書をご覧ください。

食パン ~つくり方の基本~

✓ パンケースを取り出し、ハネを取りつける



2 パンケースに材料を入れる

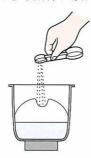
◎材料はレシピによって異なります。



入れる順番

3 ドライイーストを入れる

◎水(液体)に触れないように入れてください。



生種/生イーストを 使うときは…

◎生種や生イーストは水(液 体)の次に入れてください。

◎生イーストはよく混ぜてく ださい。

4 パンケースを取りつけて、お好みのコースを

選び、プタートを押す



生種作り

取扱説明書 P.30

天然酵母パンに使う生種のつくり方です。 24 時間でできあがります。

◎ホシノ天然酵母パン種(元種)の状態ではパンはできません。

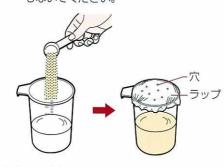
材料	最大 (パン作り 4~5 回分)	最 小 (パン作り3回分)
ホシノ天然酵母パン種(元種)	50g (大5)	30g (大3)
水(約30℃)	100mL	60mL

◎大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯を表しています。

材料を容器(計量カップ)に入れ、 ラップをする

①約30℃の水と元種を入れて十分に混ぜる ②容器にラップをする

◎ラップは軽くかけるか穴を開けて密閉 しないでください。



◎容器は清潔にしておいてください。

2 パンケースを取りつけて、 容器を入れ、ふたを閉める



◎容器のツマミ部をパンケース上端に 引っかけてください。 ◎八ネは取りつけないでください。

コース番号 [23] (「生種作り」コース)を選び、

スタートを押す

4 できあがれば、容器に 入れたままラップなど で密封して冷蔵庫に入 れ、1週間以内に使い きってください。

表示内容について

コース番号



このレシピブックのメニューを調理する際は、

それぞれ表示されているコース番号を

◎このレシピブックのメニューの写真は盛りつけ例です。

*-ム と表示されているものは「ホームメイド」キーを押してください。

タイマー予約は使えません。(取扱説明書P.21)

自動具入れ機能が使用できます。(取扱説明書P.19)

以下のマークが記載されているメニューでは・・・



「焼き加減」キーで食パンの焼き加減をかえることが できます。(取扱説明書P.19)

◎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。

調理をはじめる前に・・・っづき

具入れ機能について

自動具入れ機能を使用するときは、下記の具入れ容器が使える材料を具入れ容器に入れ、ふたに取りつけます。

具入れ容器(自動具入れ機能)が 使える材料

◎乾燥しているもの、熱で溶けにくいもの

ドライフルーツ(レーズン・プルーンなど)、ナッツ(くるみ・カシューナッツなど)、 コーン(水気を切る)、ベーコン(油分の多いものは小麦粉をまぶす)

具入れ容器が使えない材料 (手で入れる材料)

◎水気、粘り気があるもの(生フルーツ・アルコール漬けのドライフルーツなど)

◎熱で溶けやすいもの(チーズ・チョコレートなど)

◎小さい材料(ごまなど→最初からパンケースに入れてください。)

具入れ時間

具入れ容器が使えない材料を入 れるときは、具入れブザーが鳴っ たあとでふたを開けて具を入れて ください。

(具入れブザーが鳴る時間はコー スにより異なります。)

Í	まパン	′コース	調理開始から
	コース 1	ふんわり	
	⊐-⊼ 2	もちもち	23~28 分後
	3 3	サクふわ	
	⊐-ス 4	早焼き	18 分後
ドライ	⊐-ス 5	ごはん入りパン	31~34分後
	3-⊼ 6	プレミアムリッチ	28 分後
	コース 7	イースト少なめ	36~43 分後
	3-2 8	国産小麦	20~25分後
	⊐-2 9	米 粉	38~51 分後
T-445+17	コース 10	小麦	13~18 分後
天然酵母	コース 11	国産小麦	10~15 分後

パン	パン生地コース				
	12 小麦	28~33分後			
ドライ	3-ス 13 国産小麦	25~30分後			
1 201	14 米 粉	18~23分後			
工分类区	15 小麦	18~23分後			
天然酵母	16 国産小麦	15~20分後			

材料について

次の材料は指定のものをお使いください。詳しくは、取扱説明書 P.12をご覧ください。 ◎材料の分量は、このレシピブックに記載されている分量どおりにしてください。

材料名	品 名	お申し込み先		
国産小麦	パン用国産小麦粉 (BB-MK10-J)	象印ホームベーカリー取扱店またはホー <i>I</i> 部品・消耗品・別売品のご購入専用へ http://www.zojirushi-de-shop	ページ	
米粉	シトギミックス20A(食パン用)**	片山製粉株式会社 ☎(072)922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/		
生イースト	生イースト 100g入り	お申し込み先	お問い合わせ先	
天然酵母パン種(元種)	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り	(株)富澤商店オンラインショップ	☎(042)776-6488	
そば粉	北海道産そば粉	http://www.tomizawa.co.jp/		

※「シトギミックス20A(食パン用)」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。

酵母について一

- ◎酵母(ドライイースト・生イースト・天然酵母)は生きています。 賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密閉して 冷蔵庫で保存してください。ふくらみ方に差が出ます。
- ◎天然酵母パン種・生イーストは、開封前でも冷蔵庫で保存して ください。

米粉について

米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

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えが悪くなることがあります。

(一食パン



● 基本食パン

材料とコースを選ぶことで、様々な食感や風味をお楽しみいただけます。



つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる ◎生イーストを使うときは、水に入れたあとでよく混ぜてください。

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す ◎生イーストを使うときは、「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押してください。

コース番号		コース	特長	調理時間	取扱説明書
1		ふんわり	ミミまで柔らかく、ふんわり口溶けのよいパンです。	3時間45分	
2		もちもち	キメが細かく、歯ごたえがしっかり、もちもちとしたパンです。	3時間40分	
3		サクふわ	ふんわり柔らかく、サクッと軽い食感のパンです。	3時間30分	
4	ドラ	早焼き	2 時間 20 分で焼き上がります。早くパンが食べたいときにおすすめです。	2時間20分	
5 プ ごはん入りパン**1			強力粉にごはんを加えたパンです。もっちり甘みのあるパンになります。	3時間5分	P.16
6	攴	プレミアムリッチ**2	生クリームや練乳を使ったリッチな味わいのパンです。ミミまで柔らかいのが特長です。	3時間30分	
7	7 イースト少なめ		わずか 1gのイーストで焼き上げます。イースト臭が少ないパンです。	4時間35分	
8		国産小麦	国産小麦を使ったパンです。小麦本来の甘みがある深い味わいです。	3時間50分	
9		米 粉	米粉を使うことで、もっちり、しっとりとした食感のパンになります。	2時間45分	
10 11	天然酵母	小麦	風味豊かで味わい深いパンです。生種を作ってから焼いてください。	(小麦) 6時間50分 (国産小麦)	P.32
11	鱼生	国産小麦 小 麦		7時間 (小麦) 4時間	
ホームメイド	イースト	国産小麦	パン屋さんでよく使われる生イーストを使ったパンです。 糖分が多くてもしっかりと発酵するので、甘いパンにも向いています。	(国産小麦) 4時間	P.39

※1: ごはん入りパンは P.28 参照。※2: プレミアムリッチは P.24 参照。

◎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。

ドラ	材料	1 3	んわり	2 t	5555
1	水	180mL		210mL	
	粉	250g	強力粉	290g	強力粉
ż	砂糖	20g	大2%	16g	大2
1	スキムミルク	6g	大1	6g	大1
をは	塩	5g	小]	. 5g	小门
スト を使って	無塩バター	15g		15g	
て	ドライイースト	3g	小]	3g	小1
		焼き加減	190 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	211 kcal (6枚切り 1枚分)

材料	3 t	クふわ
水	210mL	
粉	260g	強力粉
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小]
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小门
	215 kcal	(6枚切り1枚分

材料	4	早焼き	7 1-7	スト少なめ	8 1	屋小麦	9	米 粉
水	210mL		190mL		170mL		230mL	
粉	290g	強力粉	250g	強力粉	250g	国産小麦粉	300g	二 米粉
砂糖	16g	大2	16g	大2	20g	大2½	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	15g	大2½
塩	5g	小1	3.8g	小¾	5g	小1	5g	小]
無塩バター	15g		15g		15g		25g	
ドライイースト	4.5g	小1½	lg	小%	3g	小1	4.5g	小1½
	タイマー 焼き加減	212 kcal (6枚切り1枚分)	焼き加減	186 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	185 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	239 kcal (6枚切り 1枚分)

コース **4**

◎少しイースト臭がすることがあります。 ◎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) ふくらみが悪くなることがあります。

米粉は「シトギミックス 20A(食パン用)」をお使いください。(→P.4)

米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

(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えが悪くなることが あります。

材料	10	小 麦	11 E	国産小麦
水	200mL		190mL	
生種*	26g	大2	26g	大2
粉	300g	強力粉	300g	国産小麦粉
砂糖	16g	大2	16g	大2
塩	5g	小1	5g	小1
	焼き加減	199 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	193 kca (6枚切り 1枚分

※天然酵母の食パンを焼く前に「生種作り」を 行ってください。(→P.3)

材料	最大 (パン作り 4~5 回分)	最小 (パン作り3回分)
ホシノ天然酵母パン種(元種)	50g (大5)	30g (大3)
水(約30℃)	100mL	60mL

材料	ホームメイド	麦	ホームメイド	国産小麦
水	170mL		160mL	
生イースト	7g		7g	
粉	250g	強力粉	250g	国産小麦粉
砂糖	20g	大2½	20g	大2½
スキムミルク	6g	大 1	6g	大1
塩	5g	小]	5g	小]
無塩バター	15g		15g	
	189kcal	(6枚切り 1枚分)	184 kcal	(6枚切り 1枚分)



ホーム	
メイド	生イースト食パンの時間設定

工程	コネコ	ねかし	コネ2	手作業	発酵 🗋	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



全粒粉パン

全粒粉は小麦を丸ごと挽いた粉です。食物繊維やミネラルがたっぷりです。

材料	1 3	いんわり	^{⊐–ス} ŧ	ちもち	コース 7 イー	スト少なめ	3-7 8 ∃	屋小麦
水	190mL		220mL		200mL		180mL	
粉	200g	強力粉	240g	強力粉	220g	強力粉	200g	国産小麦粉
全粒粉	50g		50g		30g		50g	
砂糖	20g	大2%	16g	大2	16g	大2	20g	大2%
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	3.8g	小¾	5g	小]
無塩バター	15g		15g		15g		15g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	lg	小%	3g	小1
	焼き加減	186 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	208 kcal (6枚切り 1枚分)		184 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	182 kca (6枚切り 1枚分)

材料	10	小麦
水	210mL	
生種	26g	大2
粉	270g	強力粉
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
	焼き加減	197 kca (6枚切り 1枚分

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す



③ ライ麦パン

風味のあるライ麦粉を使ったパンです。噛むごとに豊かな味わいが感じられます。

材料	1 3	いんわり	2 t	5555	^{コース} イースト少なめ		
水	180mL		210mL		190mL		
粉	200g	強力粉	240g	強力粉	200g ·	強力粉	
ライ麦粉	50g		50g		50g		
砂糖	20g	大2½	16g	大2	16g	大2	
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	
塩	5g	小1	5g	小1	3.8g	月13/4	
無塩バター	15g		15g		15g		
ドライイースト	3g	小1	3g	小1	1g	小%	
	焼き加減	188kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	210 kcal (6枚切り 1枚分)		185kca (6枚切り 1枚分)	

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、 「スタート」キーを押す



ライ麦パンは、ハムやチーズとの相性が良いので、 薄めに切り、サンドイッチにするのもおすすめです。

④ 豆乳パン

豆乳の素朴な甘みが特長のパンです。



ドライイ	材料	1 3	いんわり	2 t	5555	コース 7 イース	スト少なめ	9 >	米 粉
1	水	130mL		150mL		150mL		140mL	
1	豆乳	50mL		70mL		50mL		100mL	
ż	粉	250g	強力粉	290g	強力粉	250g	強力粉	300g	- 米粉
1	砂糖	20g	大2%	16g	大2	16g	大2	20g	大2½
をは	塩	5g	小1	5g	小1	3.8g	小¾	5g	小1
・を使つ	無塩バター	15g		15g		15g		25g	
7	ドライイースト	3g	小]	3g	小1	lg	小%	4.5g	小1½
		タイマー 焼き加減	191 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	215 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	186 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	241 kcal (6枚切り1枚分)

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

5 レーズンパン

レーズンの甘さと食感の バランスが良い定番のパンです。

つくり方

1 レーズンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

2 パンケースにレーズン以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」 キーを押す



材料	1 1 A	ふんわり	2 t	もちもち	7 1-	スト少なめ	3-7 8 国	産小麦	9 3	米粉
水	180mL		210mL		190mL		170mL		230mL	
粉	250g	強力粉	290g	強力粉	250g	強力粉	250g	国産小麦粉	300g	米粉
砂糖		大2½	16g	大2	16g	大2	20g	大2%	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	6g	大1	15g	大2½
塩	2.5g	1]\1/2	2.5g	小½	2.5g	小½	2.5g	小½	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		15g		25g	
ドライイースト	3g	小门	3g	小1	1g	小%	3g	小 1	4.5g	小1½
見 レーズン	70g	8 8 8 8	70g		50g		70g		50g	
	自動 臭入れ 焼き加減	225 kcal (6枚切り1枚分)	自動 臭入れ 焼き加減	246 kcal (6枚切り1枚分)	自動 焼き加減	211 kcal (6枚切り1枚分)	自動 臭入れ 焼き加減	220 kcal (6枚切り1枚分)	自動 臭入れ 焼き加減	264 kca (6枚切り1枚分

材料	10	小 麦
水	190mL	
生種	26g	大2
粉	300g	強力粉
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小½
 	50g	
	自動 規制機	224 kca (6枚切り1枚分

材料	ホームメイド	」 麦
水生イースト	160mL	
生イースト	7g	
粉	250g	造力粉
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
無塩バター	15g	
₽ レーズン	50g	
	自動	214 kcal (6枚切り1枚分)

小 麦	
)mL	生イーストを使うときは・・・
7g	◎水に入れたあとでよく混ぜて
Og 全 強力粉	ください。
20g 大2½	◎「ホームメイド」キーで時間
6g 大1	設定を行い、「スタート」キー
.5g 小½	を押してください。
l5g	
50g	
214 kcal	

ホーム メイド レーズ:	ソバンの)時間設	定						
工程	コネ[]	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

6 くるみパン

くるみの香ばしい香りと食感がアクセントになった飽きのこないパンです。

材料	1 1 A	ふんわり	^{⊐–ス} ŧ	ちもち	^{コース} イー:	スト少なめ	□-ス 8 国	産小麦
水	170mL		200mL		190mL		160mL	
粉	250g	強力粉	290g	造力粉	250g	強力粉	250g	国産小麦粉
砂糖	20g	大2%	16g	大2	16g	大2	20g	大2%
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小]	5g	小1	3.8g	小¾	5g	小1
無塩バター	15g		15g		15g		15g	
ドライイースト	3g	小]	3g	小1	lg	小%	3g	小1
♀くるみ(刻む)	60g		60g		50g		60g	
	自動具入れ焼き加減	257 kcal (6枚切り1枚分)	自動 臭入れ 焼き加減	279 kcal (6枚切り1枚分)		242 kcal (6枚切り1枚分)	自動 具入れ 焼き加減	252 kca (6枚切り1枚分)

材料	10	小麦	11 E	国産小麦
水	190mL		180mL	
生種	26g	大2	26g	大2
粉	300g	強力粉	300g	国産小麦粉
砂糖	16g	大2	16g	大2
塩	5g	小]	5g	小1
Д くるみ(刻む)	50g		50g	
	自動 具入れ 焼き加減	256 kcal (6枚切り1枚分)	自動 臭入れ 焼き加減	250 kcal (6枚切り1枚分)

- 1 くるみを具入れ容器に入れ、ふたに 取りつける
- 2 パンケースにくるみ以外の材料を 材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号を選び、 「スタート」キーを押す



☞ 緑茶パン

緑茶を使った爽やかな香りが ひろがるパンです。

つくり方

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」

材	料	1 3	んわり	2 t	5555	コース 7 イー	スト少なめ	8	国産小麦
水	(180mL		210mL		190mL		170mL	
粉	ì	250g	強力粉	290g	強力粉	250g	強力粉	250g	<□ 国産小麦粉
砂	炒糖	20g	大2%	16g	大2	16g	大2	20g	大2½
ス	スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩無	ī	5g	小]	5g	小1	3.8g	1]\3/4	5g	小1
無	はにグー	15g		15g		15g		15g	
綺	茶葉(刻む)	5g		5g		3g		5g	
F	ドライイースト	3g	小]	3g	小门	1g	小/3	3g	小1
		焼き加減	192 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	214 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	188 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き加減	187 kca (6枚切り 1枚分



材料	1 3	いんわり	2 =	もちもち
水	150mL		180mL	
粉	250g	強力粉	290g	強力粉
砂糖	20g	大2%	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小门	5g	小门
無塩バター	15g		15g	
ドライイースト	3g	小门	3g	小1
見プロセスチーズ (約1cm角に切る)	50g		50g	
	タイマー 焼き加減	218kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	240 kca (6枚切り1枚分

8 チーズパン

チーズが生地に練り込まれることで、 コクと香りが豊かなパンになります。

- 1 パンケースにチーズ以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 2「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」 キーを押す
- 3 具入れブザーが鳴れば、チーズを入れる ◎チーズは練り込まれるので、チーズの形は残りません。



📵 ほうれん草パン

パンに練り込むことでほうれん草の苦みが マイルドになるので、お子様にもおすすめです。

つくり方

- 1 ほうれん草は葉先の柔らかい部分をゆで、水気を しっかりと絞って、みじん切りにする
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでメニュー番号を選び、「スタート」 キーを押す

ドラ	材料	1 1 A	いんわり	^{⊐-ス} ŧ	5585	8 1	屋小麦	9 3	米 粉
5	水	160mL		200mL		150mL		220mL	
	粉	250g	強力粉	290g	強力粉	250g	国産小麦粉	300g	米粉
	砂糖	20g	大2½	16g	大2	20g	大2%	20g	大2%
	スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	15g	大2%
Ī	塩	5g	小1	5g	小]	5g	小]	5g	小1
	無塩バター	15g	020016-	15g		15g		25g	
	ほうれん草 (ゆでたもの)	30g		30g		30g		30g	
	ドライイースト	3g	小1	3g	小1	3g	小1	4.5g	小1½
		タイマー 焼き加減	191 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	213 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	186 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	240 kcal (6枚切り1枚分)

№ かぼちゃパン

かぼちゃを練り込んだパンです。 ほんのりとした甘さが特長です。

- 1 かぼちゃは皮をむいて約1cm厚さに切り、耐熱容器に入れ てラップをし、電子レンジ(500W)で2~3分加熱する 熱いうちにマッシャーなどで軽くつぶしたあと、常温にな るまで冷ます
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを



ドライイ	材料	□-ス 1	いんわり	2 t	5555	8 5	産小麦	9 3	米 粉
1	水	180mL		200mL		170mL		210mL	
11	粉	250g	強力粉	290g	強力粉	250g	国産小麦粉	300g	米粉
ュ	砂糖	20g	大2%	16g	大2	20g	大2%	20g	大2½
トを使って	スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大 1	15g	大2½
をは	塩	5g	小1	5g	小1	5g	小1	5g	小1
使っ	無塩バター	15g		15g		15g		25g	
て	かぼちゃ (加熱したもの)	30g		30g		30g		30g	
	ドライイースト	3g	小门	3g	小门	3g	小1	4.5g	小1½
		タイマー 焼き加減	194 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	216 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	189 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	244kca (6枚切り1枚分)



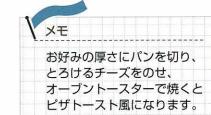
ロトマトバジルパン

トマトの酸味とバジルの風味がマッチした 色鮮やかなパンです。

つくり方

- 1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」

ドラ、	材料	1 3	いんわり	2 t	5565	9 9	米 粉
1	水	100mL		110mL		130mL	
111	トマトジュース(無塩)	90mL		100mL		100mL	
	粉	250g	強力粉	290g	建力粉	300g	米粉
ストを使って	砂糖	20g	大2%	16g	大2	20g	大2½
を	スキムミルク	6g	大 1	6g	大1	15g	大2½
フ	塩	5g	小1	5g	小1	5g	/J\]
て	無塩バター	15g		15g		25g	
	バジル(乾燥)	小1		小1		小门	
	ガーリック(粉末)	適量		適量		適量	
	ドライイースト	3g	小]	3g	小1	4.5g	小1½
		タイマー 焼き加減	193 kcal (6枚切り 1枚分)	タイマー 焼き加減	215 kcal (6枚切り 1枚分)	タイマー 焼き加減	242 kcal (6枚切り 1枚分)



12 ポテマヨパン

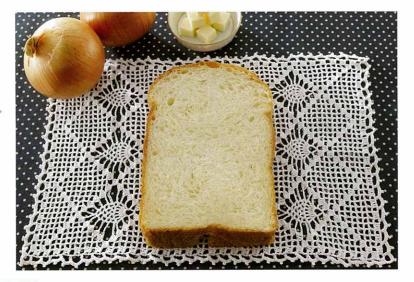
マヨネーズのほのかな香りと 黒こしょうのアクセントが効いた じゃがいもを練り込んだパンです。



材料	1 1 13	いんわり	2 t	5585
水	120mL		130mL	
じゃがいも (加熱したもの)	100g		100g	
粉	250g	強力粉	290g	強力粉
砂糖	20g	大2%	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1
マヨネーズ	30g		30g	
黒こしょう(粗挽き)	11\1/4		小1/4	
ドライイースト	3g	小门	3g	小1
	タイマー 焼き加減	218 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	240kca (6枚切り1枚分

- 1 じゃがいもは皮をむいて約 1cm 厚さに切り、大1の水(分量 外)とともに耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500 W)で3~4分加熱する
- 2 1を熱いうちにマッシャーなどでしっかりとつぶしたあと、常温 になるまで冷まして、分量(100g)をはかる
- 3 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

炒めた玉ねぎの風味に チーズの風味をプラスしたパンです。



材料	1 3	いんわり	2 t	ちもち
水	160mL		180mL	
粉	250g	強力粉	290g	強力粉
砂糖	20g	大2%	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小]
無塩バター	15g		15g	
玉ねぎ (みじん切り)	20g	AND	20g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
見プロセスチーズ (約1cm角に切る)	40g		40g	
	タイマー 焼き加減	213 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	235 kcal (6枚切り1枚分)

- 1 玉ねぎはフライパンで透き通るまで炒めたあと、常温になる
- 2 パンケースにチーズ以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す
- 4 具入れブザーが鳴れば、チーズを入れる ◎チーズは練り込まれるので、チーズの形は残りません。

四 ごまおさつパン

さつまいもとごまの相性が抜群のパンです。 さつまいもの甘さが口の中に広がります。



ドラ	材料	1 3	いんわり	2 t	5555	□-ス 8 国	産小麦
1	水	170mL		220mL		160mL	
	粉	250g	強力粉	290g	強力粉	250g	国産小麦粉
ż	砂糖	20g	大2½	16g	大2	20g	大2%
1	スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1
を使っ	塩	5g	小1	5g	小1	5g	小门
とつ	無塩バター	15g		15g		15g	
て	黒ごま	8g	大1	8g	大1	8g	大1
	ドライイースト	3g	小门	3g	小1	3g	小门
	(約5mm角に切る)	50g		50g		50g	
		自動 具入れ	209 kcal (6枚切り1枚分)	自動 具入れ 焼き加減	230 kcal (6枚切り1枚分)	自動具入れ	204 kcal (6枚切り1枚分)

- 1 さつまいもを具入れ容器に入れ、ふたに 取りつける
- 2 パンケースにさつまいも以外の材料を 材料表の上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号を選び、 「スタート」キーを押す

「「「「」 べーコン®コーンパン」

ベーコンの旨みが生地全体に行き渡ります。コーンの甘さがポイントです。

材料	1 1	ふんわり	2 t	っちもち
水	160mL		180mL	
粉	250g	強力粉	290g	強力粉
砂糖	20g	大2½	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小门	5g	小[
無塩バター	15g		15g	
黒こしょう(粗挽き)	小¼		小¼	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
コーン (水気を切ったもの)	30g		30g	
ベーコン (約1cm幅に切る)	20g		20g	
	タイマー 自動 焼	207kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 自動 焼	229kc (6枚切り1枚

- 1 コーンとベーコンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースにコーンとベーコン以外の材料を材料表の 上から順に入れる
- 3 「コース」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す



16 コーン&セサミパン

コーンと黒ごまを使ったシンプルなパンです。黒ごまのプチプチとした食感がアクセントになります。



材料	1 1	いんわり	2 a	もちもち
水	150mL		200mL	
粉	250g	強力粉	290g	強力粉
砂糖	20g	大2%	16g	大2
スキムミルク	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小[5g	小一
無塩バター	15g		15g	
黒ごま	4g	大½	4g	大½
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
見コーン (水気を切ったもの)	40g		40g	
	タイマー自動 焼き	199kcal (6枚切り 1枚分)	タイマー自動焼	221 kca (6枚切り 1枚)

- 1 コーンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースにコーン以外の材料を材料表の上から順に
- 3 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

17 ブリオッシュ

バターと卵をたっぷりと使ったフランス生まれのパンです。 バターの風味が程よく香り、トーストするとより一層美味しくいただけます。



	材料	1 3	んわり	2 t	5555	8 1	屋小麦
	牛乳	140mL		160mL		130mL	
ı	回	50g	M寸1個	50g	M寸1個	50g	M寸1個
	粉	250g	強力粉	290g	強力粉	250g	国産小麦粉
	砂糖	8g	大1	8g	大1	8g	大1
ľ	塩	5g	小门	5g	小]	5g	小]
	無塩バター	60g		60g		60g	
	ドライイースト	3g	小1	3g	小1	3g	小1
		タイマー 焼き加減	264 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	290 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	258 kcal (6枚切り1枚分)

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

18 クランベリー & くるみパン

クランベリーの甘みとくるみの 食感をいかしたパンです。



	強力粉	2004	· Contraction
		230g	強力粉
20g	大2%	16g	大2
6g	大1	6g	大1
5g	小门	5g	小]
15g		15g	
3g	小]	3g	小门
30g		30g	
30g		30g	
	6g 5g 15g 3g 30g	6g 大1 5g 小1 15g 3g 小1 30g	6g 大1 6g 5g 小1 5g 15g 15g 3g 小1 3g 30g 30g

- 1 ドライクランベリーとくるみを具入れ 容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースにドライクランベリーと くるみ以外の材料を材料表の上から 順に入れる
- 3「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す

19 チョコチップパン

ココア生地にチョコチップがたっぷりと入った、 おやつとしても楽しめるパンです。



材料	1 3	いんわり	2 t	55もち	3-7 8 ■	産小麦
水	170mL		200mL		160mL	
粉	250g	強力粉	290g	生 強力粉	250g	国産小麦粉
砂糖	20g	大2%	16g	大2	20g	大2%
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小]	5g	小]
無塩バター	15g		15g		15g	
ココア	3g	大½	3g	大½	3g	大½
ドライイースト	3g	小1	3g	小]	3g	小]
チョコチップ	50g		50g		50g	
	タイマー 焼き加減	236 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	258 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	231 cal (6枚切り1枚分)

- 1 パンケースにチョコチップ以外の材料を 材料表の上から順に入れる
- 2 「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す
- 3 具入れブザーが鳴れば、チョコチップを 入れる

20 カフェオレパン

甘めの生地にコーヒーのほろ苦さが クセになるパンです。





- 1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 2「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを

21 パネトーネ

イタリアの伝統的な菓子パンです。 卵と牛乳で仕込んだ生地にたっぷりのドライフルーツが入った贅沢なパンです。



材料	1 1 A	いんわり	2 t	ちもち
牛乳	140mL		160mL	
卯	50g	M寸1個	50g	M寸1個
粉	250g	強力粉	290g	強力粉
砂糖	20g	大2½	16g	大2
塩	5g	小[5g	小门
無塩バター	30g		30g	
コアントロー	14mL	大1	14mL	大1
バニラエッセンス	1g		lg	
レモンエッセンス	1g		lg	
ドライイースト	3g	小1	3g	小1
▲ドライフルーツミックス	50g		50g	
プランデー	14mL	大1	14mL	大1
	タイマー 焼き加減	275 kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 焼き加減	299 kca (6枚切り1枚分)

つくり方

- 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 加え、なじませる
- 2 パンケースに 1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3「コース」キーでコース番号を選び、「スタート」キーを押す
- 4 具入れブザーが鳴れば、1を入れる

3	2000			
	V	=	-	
-	_	٠.	-	

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お召し上がりください。

22 黒糖パン

ミネラルが豊富な黒糖の 優しい甘さで風味豊かなパンです。

1	パンケー	-スに	材料を	材料
	上から順	に入れ	1る	
2	r	1 +	~_	7

2「コース」キーでコース番号を 選び、「スタート」キーを押す

材料	3 t	クふわ
水	190mL	
粉	260g	強力粉
薄力粉	20g	
黒糖 (粉末)	32g	大4
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小门
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小门
	224 kcal	(6枚切り1枚分)

材料	9 3	米粉
水	220mL	
粉	300g	米粉
黒糖(粉末)	32g	大4
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小门
無塩バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1½
	焼き加減	245 kca (6枚切り1枚分



23 ハニーパン

砂糖のかわりにはちみつを たっぷりと使った噛むごとに 甘さが広がるパンです。

ドライイースト	材料	3 b	クふわ
1	水	190mL	
1	粉	260g	強力粉
ż	薄力粉	20g	
トを使って	スキムミルク	12g	大2
	塩	5g	小1
てつ	無塩バター	20g	
7	はちみつ	50g	
	ドライイースト	3g	小1
		230 kca	al (6枚切り1枚分)

- 1 パンケースに材料を材料表の 上から順に入れる
- 2 「コース」キーでコース番号 [3]を 選び、「スタート」キーを押す

1	アレンジ
	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。

24 クリームチーズパン

クリームチーズを入れることでふんわりとした食感になります。

ドライイー	材料	3 b	クふわ
1	水	180mL	
	粉	260g	強力粉
z	薄力粉	20g	
ストを使って	砂糖	16g	大2
₹ #	塩	5g	小1
こ つ	無塩バター	20g	
	クリームチーズ	70g	
	ドライイースト	3g	小 1
		917-	248kcal (6枚切り1枚分)

- 1 クリームチーズはあらかじめ 常温に戻して、なめらかにする
- 2 パンケースに材料を材料表の 上から順に入れる
- 3 「コース」キーでコース番号「3」を 選び、「スタート」キーを押す



25 オレンジ紅茶パン

紅茶の香りに 爽やかなオレンジピールの 風味がプラスされたパンです。

ドラ	材料	3 +	ナクふわ
1	水	210mL	
1	粉	260g	強力粉
えト	薄力粉	20g	
100000	砂糖	16g	大2
をは	スキムミルク	12g	大2
使って	塩	5g	小]
て	無塩バター	20g	
	紅茶葉 (細かいもの)	3g	
	オレンジピール (刻む)	20g	0
	ドライイースト	3g	小1
		227 kca	al (6枚切り1枚



1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号「3」を選び、「スタート」キーを押す



26 抹茶マロンパン

抹茶のほろ苦さと栗の甘露煮の甘さが マッチしたパンです。 お好みで泡立てた生クリームを添えてください。

材料	3 +	ナクふわ
水	210mL	
粉	260g	強力粉
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
無塩バター	20g	
抹茶	2g	小门
ドライイースト	3g	小门
栗の甘露煮 (1~1.5cm角に切る)	50g	
	317-	236 kcal (6枚切り1枚分)

材料	9 3	米 粉
水	230mL	
粉	300g	米粉
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小门
無塩バター	25g	
抹茶	2g	小1
ドライイースト	4.5g	小1½
栗の甘露煮 (1~1.5cm角に切る)	50g	- No. 1
	タイマー 焼き加減	260kca (6枚切り1枚分)

- 1 パンケースに栗の甘露煮以外の材料を 材料表の上から順に入れる
- 2 「コース」キーでコース番号を選び、 「スタート」キーを押す
- 3 具入れブザーが鳴れば、栗の甘露煮を 入れる

おいしいと評判のパン屋さんの中でも、ひときわ人気の 高いお店が神戸・六甲にある「食パンひとすじ地蔵家」。 「地蔵家」のパンはミミまで柔らかく、こだわりの材料を

使ったリッチな味わいが特長です。

「プレミアムリッチ」コースは、「地蔵家」に師事し、焼き上げ方法やレシピにいたるまで監修して いただきました。自宅で簡単に「地蔵家」直伝のパンのおいしさが味わえます。



21 プレミアムリッチパン

ミミは柔らかく、中はふわふわで、口の中で溶けていくようなキメ細かい食感です。 生クリーム、練乳、バターをたっぷりと使ったリッチな味わいです。



材料	コース プレ	ミアム リッチ
水	150mL	
生クリーム** (脂肪分 47%前後のもの)	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	小¾
無塩バター	20g	
ドライイースト	2g	月1%
	अ √-	229 kca (6枚切り 1枚分

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる

2 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す

ワンポイントアドバイス

- ◎プレミアムリッチパンはできあがったあとすぐに 取り出してください。
- ◎プレミアムリッチパンは焼き上がったあと、パンの 上部にシワができることがあります。
- ◎取り出すときに勢いよく振るとつぶれることがありますので注意してください。
- ◎生クリーム、強力粉、焼き塩、バターは使う材料の種類によって、味がかわります。
- ◎焼き塩は市販のものをお使いください。 (「地蔵家」は赤穂化成株式会社製造の 「天塩 やきしお」をおすすめします。)



28 プレミアムリッチ・ラムレーズンパン

ラム酒に漬けたレーズンがたっぷり入った大人の味のパンです。 ラム酒の香りとふっくらしたレーズンの一体感が絶妙です。

ドラ	材料	コース プレ	ミアム リッチ
1	水	150mL	
ライイースト	生クリーム ** (脂肪分47%前後のもの)	45mL	
	加糖練乳	12g	
を使って	粉	250g	強力粉
5	上白糖	8g	大1
7	三温糖	8g	大1
	焼き塩	3.8g	小¾
	無塩バター	20g	
	ドライイースト	3g	小1
	人 レーズン	80g	
	ラム酒 (ダーク)	100mL	
		917-	272 kca (6枚切り 1枚分



※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

- 1 レーズンをボールに入れ、熱湯を加えて手早く混ぜ、ざるにあげて
- 2 1とラム酒を小さめの器に入れ、約30分漬けたあと、ざるに あげて水気をよく切る
- 3 パンケースに 2 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 4 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す
- 5 具入れブザーが鳴れば、2 を入れる

ワンポイントアドバイス

- ◎レーズンは、長時間漬けるとより一層風味が増します。 (「地蔵家」のパンは2週間漬けたものを使用しています。)
- ◎お酒が苦手な方は、ラム酒に漬けなくてもおいしく 召し上がれます。

ラム酒に漬けたレーズンを保存するときは、清潔な

29 プレミアムリッチ・チーズパン

エダムチーズとパルメザンチーズを使ったこだわりのチーズパン。 チーズの風味がたっぷりつまった贅沢な味わいです。

材料	コース プレ	ミアム リッチ
水	140mL	
生クリーム※ (脂肪分47%前後のもの)	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	月13/4
無塩バター	20g	
粉チーズ (パルメザン)	20g	大4
ドライイースト	3g	小]
鼻 エダムチーズ	50g	
	917-	275 kcal (6枚切り 1枚分)



※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

- ★り方 1 エダムチーズはワックスの赤い部分を取り除き、 約7mm 角に切る
 - 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に
- 3 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キー
- 4 具入れブザーが鳴れば、1を入れる

30 プレミアムリッチ・ナッツパン 性蔵家

3種類のナッツをブレンドした風味豊かなパンです。 ローストしたナッツの香りと食感をお楽しみください。



※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

つくり方

1 具のナッツはフライパンで表面に焼き色がつくまで、 弱火で混ぜながら5~10分から煎り(ロースト)する



- 2 1を常温になるまで冷ましたあと、5~7mm角に刻む
- 3 2を具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 4 パンケースに3以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 5 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す

31 プレミアムリッチ・なると金時パン 準蔵家



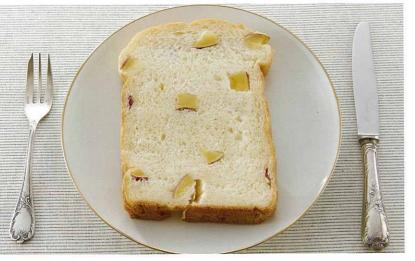
なると金時がゴロゴロ入ったパンです。 なると金時のホクホク感とリッチなパン生地の相性は抜群です。

材料	コース プレ	ミアム リッチ
水	140mL	
生クリーム** (脂肪分 47%前後のもの)	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	1]\3/4
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小1
▲なると金時	150g	
ドター	10g	
○∫砂糖	16g	大2
A ZK	14mL	大1
	917-	285 kca (6枚切り1枚分)

※生クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

ワンポイントアドバイス

◎なると金時が手に入らないときは、 他の種類のさつまいもにかえても おいしく召し上がれます。



- 1 なると金時はよく洗い、皮つきのまま約1.5cm角に切る
- 2 フライパンに1と具のバターを入れ、中火で2~3分表面を焼く
- 3 2に (4) を加えて汁気がなくなるまで2~3分煮詰めたあと、常温になるまで冷ます
- 4 パンケースに 3 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す
- 6 具入れブザーが鳴れば、3 を入れる

プレミアムリッチ・いちじくパン 性蔵家

プチプチした食感の干しいちじくがたっぷり入ったパンです。 ローストしたくるみがアクセントになっています。



材料	コース プレ 6	ミアム リッチ
水	140mL	Marian Marian Tolkin
生クリーム** (脂肪分 47%前後のもの)	45mL	
加糖練乳	12g	
粉	250g	強力粉
上白糖	8g	大1
三温糖	8g	大1
焼き塩	3.8g	1]\3/4
無塩バター	20g	
ドライイースト	3g	小门
■干しいちじく(黒)	70g	
リ コアントロー	80mL	
くるみ	30g	
	917-	294 kcal (6枚切り1枚分)

※牛クリームを使用するのでタイマー予約はできません。

- 1 干しいちじくは約1.5cm 角に切る (かたい軸がある場合は取り除いてください。)
- 2 1とコアントローを小さめの器に入れ、約30分漬けたあと、ざるにあ げて水気をよく切る
- 3 くるみはフライパンで表面に焼き色がつくまで、弱火で混ぜながら 5~10分から煎り(ロースト)する
- **4** 3を常温になるまで冷ましたあと、5~7mm 角に刻む
- 5 パンケースに 2 と 4 以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 6 「コース」キーでコース番号「6」を選び、「スタート」キーを押す
- 7 具入れブザーが鳴れば、2と4を入れる

ワンポイントアドバイス

◎干しいちじくは、長時間漬けるとより一層風味が増します。(おすすめの期間: 1週間)

コアントローに漬けた干しいちじくを保存するときは、清潔な保存容器に入れて 必ず冷蔵庫で保存してください。

ごはんを加えることで簡単に米粉パンのような もちもち食感のパンができあがります。 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ります。

33 ごはん入りパン

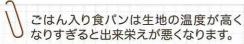
オ料 5 ごはん入り		ん入りパン
水	140mL	
粉	250g	強力粉
ご飯 (冷ましたもの)	150g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小]
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
	焼き加減	225 kca 6枚切り1枚分

つくり方 ごはん入り食パン共通

- 1 パンケースに水を入れる
- 2 約½量の強力粉(125g)を入れる
- 3 ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
- 4 残りの強力粉(125g)を入れる
- 5 その他の材料を材料表の上から順に入れる
- 6 「コース」 キーでコース番号 [5] を選び、 「スタート」キーを押す



- ◎ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。
- ◎炊飯直後や解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。
- ◎材料の入れ方によっては焼けないことがあります。(上記つくり方参照)
- ◎タイマー予約の際、ご飯が水(液体)に浸かっているとご飯がふくらみ、材 料がうまく混ざらないことがあります。
- ◎固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。 (ご飯粒の形が残ることがあります。)



出来栄えが悪くなった場合

- 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えが悪くなる
- ●夏場など室温が高い(25℃以上)場合、出 来栄えが悪くなることがあります。



34 玄米ごはん入りパン

玄米入りなので、不足しがちなビタミン・ミネラルも豊富です。

ドラ	材料	コース 5 ごは	ん入りパン
1	水	130mL	
	粉	250g	強力粉
ドライイースト を使って	玄米ご飯 (冷ましたもの)	150g	
をは	砂糖	8g	大1
2	塩	5g	小]
	無塩バター	15g	
	ドライイースト	3g	小]
		焼き加減	220 kcal (6枚切り1枚分)

つくり方 はP.28 ではん入りパン」参照



35 赤飯入りパン

赤飯(もち米)が入っているので、よりもっちりとした食感が楽しめます。 黒ごまがアクセントになります。

ドライ	材料	^{コース} ごは	ん入りパン
1	水	130mL	
1	粉	250g	強力粉
· ト	赤飯 (冷ましたもの)	150g	
をは	砂糖	8g	大1
使っ	塩	5g	小门
つて	無塩バター	15g	
	黒ごま	4g	大½
	ドライイースト	3g	小1
		焼き加減	230 kcal (6枚切り1枚分)

つくり方 はP.28 ではん入りパン」参照



∞ 炊き込みごはん入りパン

具だくさんの炊き込みごはんを入れました。 しょうゆの風味が効いているので 日本茶との相性も良いです。

ドラ	材料	□-ス 5 ごは	は人人りパン
1	水	130mL	
	粉	250g	強力粉
ドライイースト を使って	炊き込みご飯 (冷ましたもの)	150g	
をは	砂糖	16g	大2
関っ	塩	2.5g	小½
て	無塩バター	15g	And the second s
	ドライイースト	3g	小门
		焼き加減	225 kcal (6枚切り1枚分)



つくり方 はP.28 「ごはん入りパン」参照

37 雑穀ごはん入りパン

人気の雑穀ごはんを入れました。 プチプチとした雑穀の食感を楽しめます。

材料	5 ごはん入りパン	
水	130mL	
粉	250g	強力粉
雑穀ご飯 (冷ましたもの)	150g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小门
	焼き加減	216 kca (6枚切り1枚分)

つくり方 はP.28 [ごはん入りパン] 参照



パン生地



コース番号	コース			調理時間	取扱説明書
12	パン生地	ドライイースト	小麦	2時間5分	P.22
13			国産小麦	2時間5分	
14			米粉	45分	
15		天然酵母	小麦	4時間5分	P.32
16			国産小麦	4時間5分	
ホームメイド		生イースト	小麦	1時間45分	P.39
			国産小麦	1時間45分	