

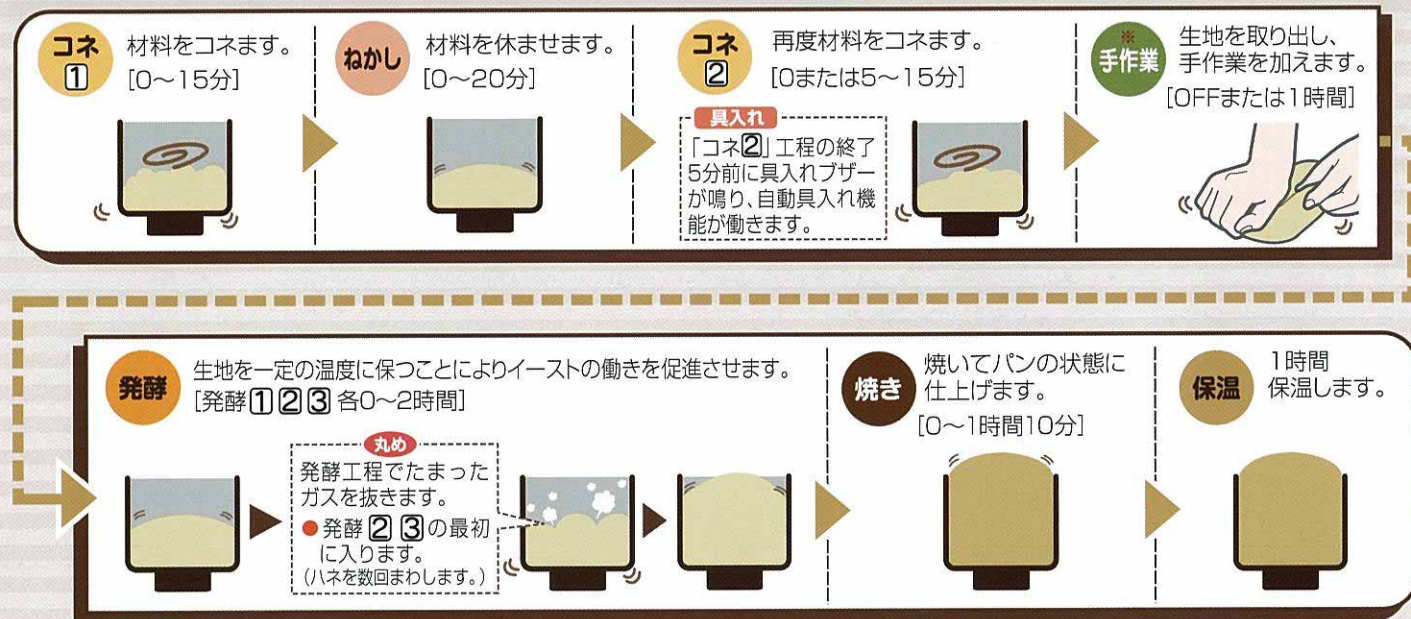
ホームメイドコースの使い方

◎詳しい使い方は取扱説明書 P.33～39をご覧ください。

「ホームメイドコース」なら、「コネ」・「発酵」・「焼き」など各工程の時間を自由に設定することができ、自分だけのこだわり食パンや手作業を加えた本格パンを作ることができます。

ホームメイドコースの各工程

- 時間設定の方法は取扱説明書 P.34 参照
- [] は各工程の設定できる時間の範囲です。



※手作業について (取扱説明書 P.36)

「手作業」を設定するとコネ②が終了した時点で調理をいったん中断し、生地を取り出していろいろな手作業を加えることができます。その後、手作業を加えた生地をパンケースに戻し、再度「スタート」キーを押すとあらかじめ設定した残りの工程(発酵～焼き)を自動で行います。

- ◎通常のコースとは設定が異なるため、できあがり異なります。
- ◎米粉は使用できません。(粉や具が飛び散ることがあります。)
- ◎ケーキ作りやジャム作りには設定できません。

- 手作業を行うときは、「手作業」工程を「1:00」に設定してください。
1:00 ……手作業あり (1時間後に自動で再スタートします。)
OFF ……手作業なし
- 手作業を行わないときは、必ず「OFF」に設定してください。

時間調整参考表

●各工程の時間を調整すると、パンのできあがりをかえることができます。

短くする	工程	長くする
●パンのふくらみを抑えたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	コネ ①～②	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●連続して長い時間こねたいとき	ねかし	●コネの途中で生地をねかせたいとき
●パンのふくらみを抑えたいとき ●室温や水温が高く、パンがふくらみすぎるとき	発酵 ①～③	●パンのふくらみを大きくしたいとき ●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき
●食パンの皮の焼き色をうすくしたいとき	焼き	●食パンの皮の焼き色を濃くしたいとき

◎この表はあくまでも参考です。使う材料や分量・室温・水温などの影響により、パンのできあがりはかわります。

ホームメイドコースで作る 食パン

作り方

- 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 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎下記の時間設定を参考にお好みの時間を設定してください。



材料	ふんわり	もちもち	国産小麦
水	180mL	210mL	170mL
粉	250g 強力粉	290g 強力粉	250g 国産小麦粉
砂糖	20g 大 2½	16g 大 2	20g 大 2½
スキムミルク	6g 大 1	6g 大 1	6g 大 1
塩	5g 小 1	5g 小 1	5g 小 1
無塩バター	15g	15g	15g
ドライイースト	3g 小 1	3g 小 1	3g 小 1
	190kcal (6枚切り 1枚分)	211kcal (6枚切り 1枚分)	185kcal (6枚切り 1枚分)

材料	小麦	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 1	5g 小 1
無塩バター	15g	15g
	189kcal (6枚切り 1枚分)	184kcal (6枚切り 1枚分)

ホームメイド	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
基本の時間設定	ふんわり食パン(小麦)	12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	1時間5分	40分	3時間45分
	もちもち食パン(小麦)	12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	55分	45分	3時間40分
	食パン(国産小麦)	9分	10分	10分	OFF	1時間11分	20分	1時間5分	45分	3時間50分
	生イースト食パン(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
	生イースト食パン(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

ホームメイドコースで作る パン生地

作り方

- 1 パンケースに溶き卵(仕上げ用)以外の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、牛乳によく混ぜてください。
- 2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎下記の時間設定を参考にお好みの時間を設定してください。



材料(14個分)	バターロール 小麦	バターロール 国産小麦
牛乳	130mL	120mL
卵	50g M寸1個	50g M寸1個
粉	300g 強力粉	300g 国産小麦粉
砂糖	24g 大 3	24g 大 3
塩	3.3g 小½	3.3g 小½
無塩バター	60g	60g
ドライイースト	3g 小 1	3g 小 1
溶き卵(仕上げ用)	適量	適量
	131kcal (1個分)	128kcal (1個分)

材料(14個分)	バターロール 小麦	バターロール 国産小麦
牛乳	120mL	110mL
卵	50g M寸1個	50g M寸1個
生イースト	7g	7g
粉	300g 強力粉	300g 国産小麦粉
砂糖	24g 大 3	24g 大 3
塩	3.3g 小½	3.3g 小½
無塩バター	60g	60g
溶き卵(仕上げ用)	適量	適量
	130kcal (1個分)	127kcal (1個分)

ホームメイド	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
基本の時間設定	バターロール(小麦)	12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	0分	0分	2時間
	バターロール(国産小麦)	9分	10分	10分	OFF	1時間11分	20分	0分	0分	2時間
	生イーストバターロール(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
	生イーストバターロール(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

94 イングリッシュマフィン

イギリスの朝食の定番パン「イングリッシュマフィン」。
コーンミールが食感のアクセントになっています。

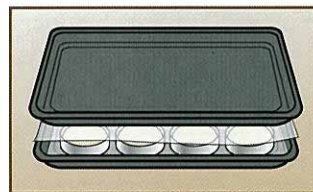
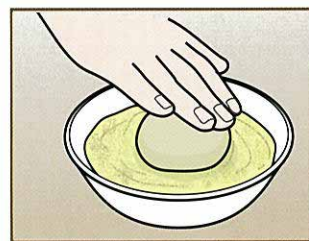
時間設定

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	OFF	50分	0分	0分	0分	1時間20分

材料 (直径9cmセルクル型8個分)	ホーム メイド	
水	170mL	
酢	14mL	大 1
強力粉	300g	
砂糖	8g	大 1
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 1
トッピング コーンミール	適量	
	164kcal	(1個分)

メモ イングリッシュマフィンの美味しい食べ方

- ①マフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割る
- ②オーブントースターでこんがり焼き色がつくまで焼く
- ③好みの具(バターとジャム、ハムとチーズなど)をトッピングする



作り方

- 1 パンケースにコーンミール以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- 3 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
- 4 コーンミールを入れた皿に3のをせ、手のひらで押さえて両面にコーンミールをつけながら平たくする(つきにくい場合はハケで少量の水(分量外)を塗る)
- 5 セルクル型(円形の型)の内側にバター(分量外)を薄く塗る
- 6 クッキングシートを敷いたオープン皿にセルクル型を並べ、型の中央に4を入れる
- 7 霧吹きをして、約35℃で30～40分(型の7～8分目になるまで)発酵させる
- 8 クッキングシートを全体にかぶせる。重し用のオープン皿を重ね、約200℃に予熱したオーブンで10～15分焼く



95 エッグベネディクト

ポーチドエッグに濃厚な卵黄のオランダースソースをかけた
オープンサンドです。



作り方

材料(4個分)	
イングリッシュマフィン	2個
卵	4個
ベーコン(半分に切る)	2枚
黒こしょう(粗挽き)	少々
オランダースソース	
卵黄	1個分
① レモン汁	大 1½
白ワイン	大 1½
溶かしバター	50g
塩・こしょう	少々
	319kcal (1個分)

- 1 ポーチドエッグを作る
なべに湯を沸かし、酢と塩少々(分量外)を入れ、火を弱める
- 2 器などに割っておいた卵をそっと湯の中に入れ、広がった白身を黄身に寄せ、3～5分ゆでる
- 3 なべから卵を取り出し、冷水にとったあと、水気を切る
- 4 オランダースソースを作る
ボールに①を入れ、湯煎にかけながら、とろみがつくまで混ぜる
- 5 ④に溶かしバターを少しずつ加え、その都度よく混ぜ、塩・こしょうをする
- 6 ベーコンはフライパンでカリカリになるまで炒める
- 7 イングリッシュマフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割り、オーブントースターでこんがり焼き色がつくまで焼く
- 8 7の上にベーコンとポーチドエッグをのせ、オランダースソースと黒こしょうをかける

96 ハンバーガーバンズ

しっかりとこねた生地でハンバーガーバンズを作りましょう。

時間設定

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
15分	10分	15分	OFF	30分	20分	0分	0分	1時間30分



材料(8個分)	ホーム メイド	
水	190mL	
強力粉	300g	
砂糖	24g	大 3
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 1
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 1
溶き卵(仕上げ用)	適量	
トッピング 白ごま	適量	
	タイマー	173kcal (1個分)

作り方

- 1 パンケースに溶き卵(仕上げ用)と白ごま以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- 3 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

- 4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に3を並べ、手のひらで押さえて平たくし、形を丸く整える
- 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 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、白ごまをのせ、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

97 ハンバーガー

手作りのハンバーガーバンズを使ったハンバーガーです。

材料(8個分)	
ハンバーガーバンズ	8個
合びき肉	450g
玉ねぎ(みじん切り)	½個(100g)
卵	M寸1個(50g)
① パン粉	20g
牛乳	大2
塩	小1
ナツメグ・こしょう	少々
マスタード・ケチャップ	適量
レタス	適量
玉ねぎ(薄切り)	¼個(50g)
スライスチーズ	8枚
	398kcal(1個分)



作り方

- 1 ①を全て混ぜ合わせ、粘りが出るまでしっかりとこねる
- 2 1を8等分にし、ハンバーガーバンズより一回り大きめに成型する(焼くと縮むため)
- 3 2をフライパンで両面をしっかりと焼く
- 4 ハンバーガーバンズを横半分に切って、3と具をはさむ

98 ぎょうざの皮

熱湯を使うことでもちもちの皮ができあがります。

時間設定

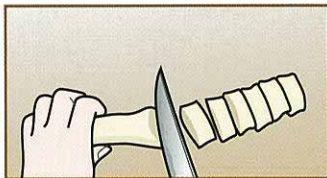
コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	0分	0分	0分	0分	30分

材料(40枚分)	ホーム メイド	
薄力粉	320g	
熱湯	180mL	
塩(熱湯によく溶かす)	1.3g	小 ¼
打ち粉(片栗粉)	適量	
	タイマー	29kcal (1枚分)

作り方

- 1 パンケースに打ち粉(片栗粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- 3 パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる

- 4 まな板に打ち粉をし、直径2～3cmの棒状にのばして40等分にする



- 5 めん棒で1個ずつ直径8～10cmの円形にのばす

◎のばした皮はくっつきやすいので、1枚ずつ打ち粉をしてください。

99 焼きぎょうざ

手作りのぎょうざの皮を使って定番の焼きぎょうざを作りましょう。

材料(40個分)	
ぎょうざの皮	40枚
豚ひき肉	300g
キャベツ(みじん切り)	100g
にんにく(みじん切り)	1片
しょうが(すりおろす)	1かけ
① しょうゆ	小2
みりん	小1
ごま油	小½
塩	小½
こしょう	少々
サラダ油	大1
ごま油	大1
② 酢・しょうゆ	各大2
ラー油	小1
	55kcal(1個分)

アレンジ

作り方 2 のぎょうざをたっぷりの湯で約4分ゆで、水気を切ると「水ぎょうざ」になります。



作り方

- 1 ①を全て混ぜ合わせ、粘りが出るまでしっかりとこねる
- 2 ぎょうざの皮に1の具をのせ、皮のふちに水(分量外)をつけて二つ折りにし、ひだを寄せて閉じる
- 3 フライパンにサラダ油を薄くひき、2を並べて強火で焼く
- 4 3に焼き色がついたら水(分量外)を加え、ふたをして中火で約5分蒸し焼きにする
- 5 水分がほとんど無くなれば、ふたをはずして残った水分を飛ばし、ごま油をまわし入れ、パリッとなるまで焼く
- 6 器に盛り、②を添える

100 プレーンクッキー

ホームメイドコースを2回設定することで、クッキー生地が手軽に作れます。
ソフトタイプのクッキーです。

時間設定 このレシピは同じ時間設定を2回使用します。(つくり方3、5)

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
7分	0分	0分	OFF	0分	0分	0分	0分	7分

材料(1回分:約20個)	ホーム メイド	
卵(溶く)	50g	M寸1個
無塩バター (約1cm角に切る)	50g	
砂糖	80g	
A { 薄力粉	150g	
	ベーキングパウダー	3g 小1
バニラエッセンス	少々	
	タイマー	66kcal (1個分)

つくり方

- 1 バターは約1cm角に切り、卵とともに常温に戻す。Aは合わせてふるう
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- 4 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースの周囲についた粉をゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とす(粉落とし)
- 5 「ホームメイド」キーを押し、「スタート」キーを押す
(手順3と同じ時間設定を使用します。)
- 6 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから取り出した生地を一つにまとめる
- 7 6の生地を20等分にして丸め、クッキングシートを敷いたオープン皿に並べる
- 8 生地を上から押さえて、約5mmの厚さにする
- 9 約160℃に予熱したオーブンで約20分焼く

アレンジ

つくり方4の粉落としのあと、粗く刻んだレーズン80gを入れると「レーズンクッキー」になります。



101 そばクッキー

そば粉を100%使ったソフトタイプのクッキーです。
黒糖のやさしい甘さがそばの風味を引き立てます。

材料(1回分:約20個)	ホーム メイド	
卵(溶く)	50g	M寸1個
無塩バター (約1cm角に切る)	50g	
黒糖(粉末)	60g	
A { そば粉	150g	
	ベーキングパウダー	3g 小1
	タイマー	61kcal (1個分)

つくり方 は上記「プレーンクッキー」参照



102 チョコチャンククッキー

ココアの苦みとチャンク(粗めに刻んだ)チョコレートの甘さが程よいバランスのクッキーです。
板チョコレートの使うので、手軽に作れます。

時間設定 このレシピは同じ時間設定を2回使用します。(つくり方4、6)

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
7分	0分	0分	OFF	0分	0分	0分	0分	7分

つくり方

- | 材料(1回分:約20個) | ホーム
メイド | |
|---------------------|------------|-----------------|
| 卵(溶く) | 50g | M寸1個 |
| 無塩バター
(約1cm角に切る) | 50g | |
| 砂糖 | 80g | |
| A { 薄力粉 | 160g | |
| | ベーキングパウダー | 3g 小1 |
| ココア | 12g | 大1 |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| B { 板チョコレート | 1枚 | |
| | タイマー | 85kcal
(1個分) |
- ◎お好みのクッキー型を用意します。
- 1 バターは約1cm角に切り、卵とともに常温に戻す。Aは合わせてふるう
 - 2 板チョコレートは7mm~1cm角に刻む
 - 3 パンケースに刻んだチョコレート以外の材料を材料表の上から順に入れる
 - 4 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
 - 5 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースの周囲についた粉をゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とす(粉落とし)、2のチョコレートを入れる
 - 6 「ホームメイド」キーを押し、「スタート」キーを押す
(手順4と同じ時間設定を使用します。)
 - 7 できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから取り出した生地を一つにまとめてラップに包み、冷蔵庫で1~2時間休ませる
 - 8 7の生地を約5mm厚さにのばし、お好みのクッキー型で抜く
 - 9 8をクッキングシートを敷いたオープン皿に並べ、約160℃に予熱したオーブンで約20分焼く

103 シナモンロール

シナモンの風味と甘さが口いっぱいに広がります。
砂糖のトッピング（アイシング）をかけると華やかなパンになります。

時間設定

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個分)	ホーム メイド
牛乳	120mL
卵	50g M寸1個
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
塩	5g 小1
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小1
④ グラニュー糖	30g
④ シナモン	2g 小1
	233kcal (6枚切り1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

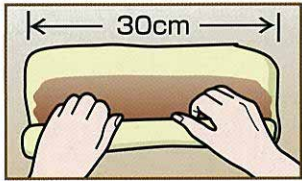
メモ アイシングで飾りつけ

粉糖20gと水小½を湯煎にかけて溶かし、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飾れます。)

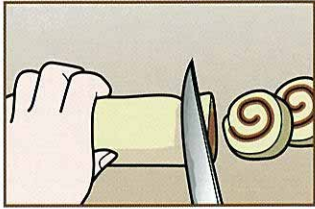
作り方

- パンケースに④以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、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分休ませる
- 生地をめん棒で30×30cmにのばし、手前¾の部分に牛乳(分量外)をハケで塗り、④をふる

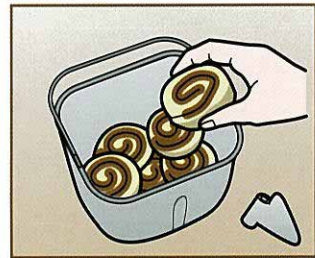
- ④を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる



- ⑤を10等分に切る



- ハネをはずしたパンケースに⑥の生地をランダムに入れ、再度「スタート」キーを押す



◎ハネは必ずはずしてください。



104 クリームチーズ&ココアパン

クリームチーズを手作業工程で巻き込むことができるので、生地に混ざらず、見た目にも楽しいパンができあがります。
ブランデーを加えて香りづけしたクリームチーズと、パンの中に散りばめたくるみの食感をお楽しみください。

時間設定

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

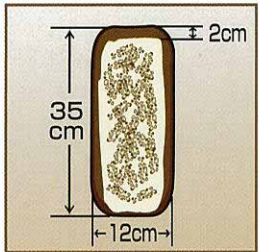
材料(1個分)	ホーム メイド
牛乳	120mL
卵	50g M寸1個
強力粉	250g
砂糖	32g 大4
塩	5g 小1
無塩バター	15g
ココア	6g 大1
ドライイースト	4.5g 小1½
④ クリームチーズ(常温に戻す)	100g
④ 砂糖	20g 大2½
④ ブランデー	7mL 大½
④ くるみ(刻む)	40g
	341kcal (6枚切り1枚分)

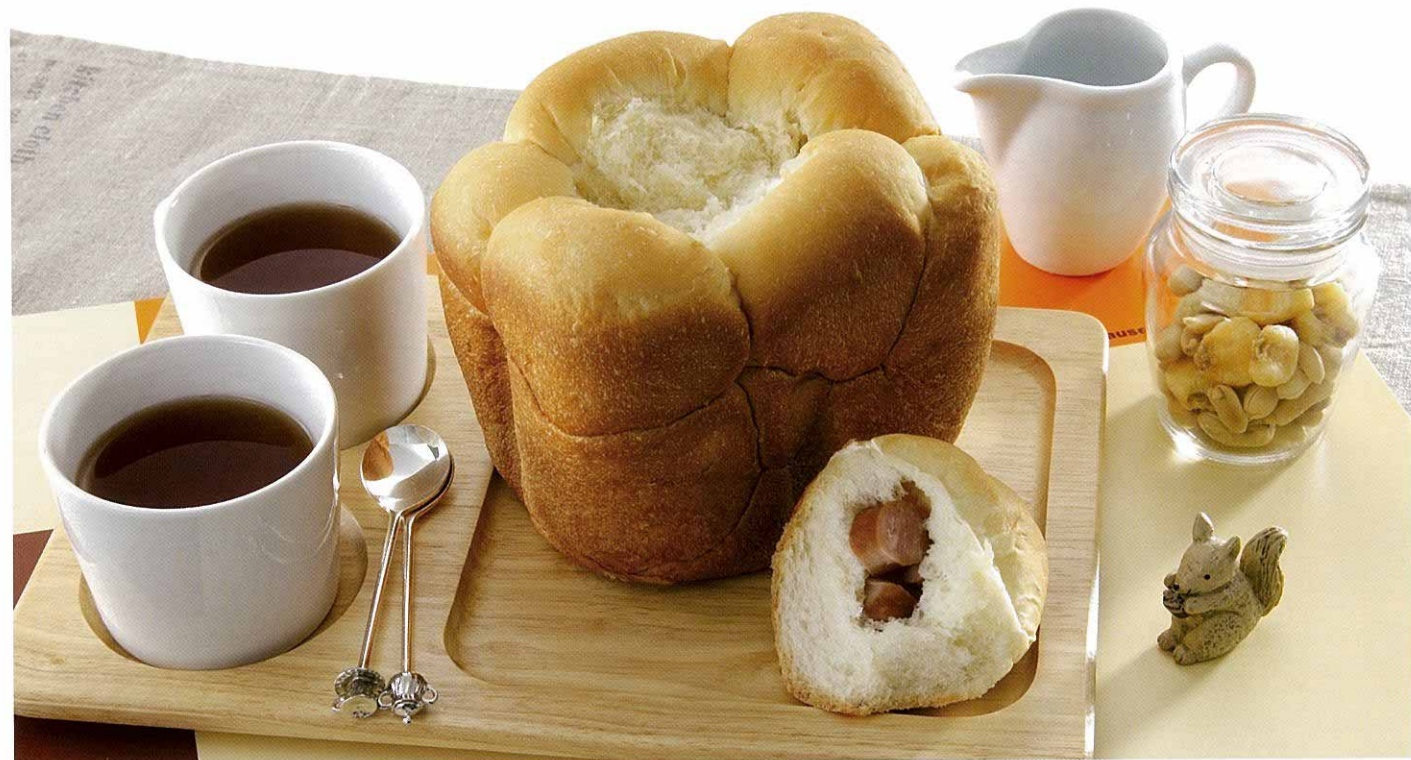
◎できあがりはやや小ぶりになります。

作り方

- パンケースに④とくるみ以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、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
- ④の材料をよく混ぜる
- 生地をめん棒で35×12cmにのばし、奥側を約2cm残して④を全体に塗り、くるみを散らす

- ⑤を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる
- ハネをはずしたパンケースに⑥を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
◎ハネは必ずはずしてください。





105 ちぎりパン

どの具が出てくるか楽しみつつ、ちぎりながらお召し上がりください。

時間設定

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

材料(1個分)	ホーム メイド
水	160mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大 2½
スキムミルク	6g 大 1
塩	5g 小 1
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小 1
ウインナー(約1cm幅に切る)	50g
板チョコレート(10大に割る)	50g
クリームチーズ(約1cm角に切る)	50g
	1750kcal (1回分)

(具15個分 各10g)

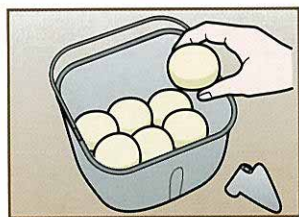
◎できあがりはやや小ぶりになります。

メモ

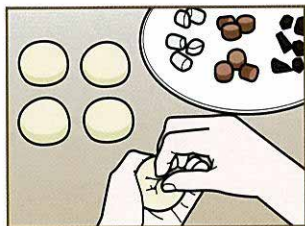
◎具はお好みでアレンジしてください。
ただし、水分の多い具材は避けてください。
(発酵や焼き上がりに影響を与えるため)

作り方

- パンケースに具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、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
- 具はそれぞれ10gずつに分けて、15個分(5個ずつ×3種類)用意する
- 生地を15等分にして丸め、ふきんをかけて約10分休ませる
- 5を円形にのばして、4をのせ、まわりから生地を寄せるようにして包み、合わせ目をしっかりと閉じる
- ハネをはずしたパンケースに6の生地をランダムに入れ、再度「スタート」キーを押す



◎ハネは必ずはずしてください。



106 ゴロゴロチーズパン

手作業工程でチーズを生地に巻き込むのでチーズの形が残ります。

見た目に楽しく、ボリューム満点のパンです。

トーストするとより一層美味しく召し上がれます。

時間設定

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	15分	(1時間)	20分	10分	50分	45分	2時間40分

材料(1個分)	ホーム メイド
水	160mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大 2½
スキムミルク	6g 大 1
塩	5g 小 1
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小 1
プロセスチーズ(約1cm角に切る)	100g
	246kcal (6枚切り1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

作り方

- パンケースに具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、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
- 生地をめん棒で35×12cmにのばし、チーズをまんべんなくのせる
- 4を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる
- ハネをはずしたパンケースに5を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
◎ハネは必ずはずしてください。

107 マーブルパン

ホームメイドコースを2回設定することで、マーブル模様のパンが作れます。
どんなマーブル模様ができるかは、切ってからのお楽しみです。

時間設定 1 ◎全体の生地をこねます。(つくり方 2)

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	OFF	0分	0分	0分	0分	30分

時間設定 2 ◎ココアペーストを練り込んでから、手作業を行い、焼き上げます。(つくり方 4)

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

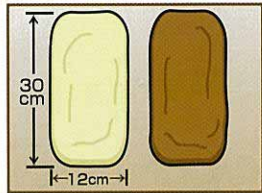


材料(1個分)	ホーム メイド	
牛乳	110mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	32g	大 4
塩	5g	小 1
無塩バター	30g	
ドライイースト	4.5g	小 1½
ココアペースト(混ぜる)		
ココア	6g	大 1
水	14mL	大 1
サラダ油	2g	小 ½
	✕ タイマー	244kcal (6枚切り 1枚分)

つくり方

- パンケースにココアペースト以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで「時間設定 1」の時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから生地を取り出して2等分に丸める
- 「ホームメイド」キーで「時間設定 2」の時間設定を行う ◎手作業を「1:00」に設定してください。
- パンケースに 3 で 2 等分にした生地の中の 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込みます。) ◎ 3 で 2 等分にした残りの生地(白生地)は、ふきんをかけて休ませておきます。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースからココア生地を取り出す

- 5 で休ませておいた白生地をめん棒で 30×12cm にのばし、6 のココア生地も同様にのばして白生地の上に重ねる



- 手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる
- パンケースにハネが取りつけてあることを確認したあと、8 を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す (ハネを取りつけないとマーブル模様になりません。)



108 うずまき抹茶パン

ホームメイドコースを2回設定することで、うずまき模様のパンが作れます。
パンを切ると抹茶のうずまき模様があらわれる楽しいパンです。

時間設定 1 ◎全体の生地をこねます。(つくり方 2)

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	OFF	0分	0分	0分	0分	30分

時間設定 2 ◎抹茶ペーストを練り込んでから、手作業を行い、焼き上げます。(つくり方 4)

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



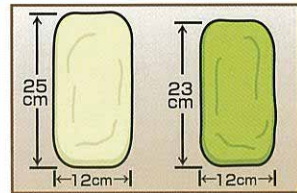
材料(1個分)	ホーム メイド	
牛乳	110mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	24g	大 3
塩	5g	小 1
無塩バター	20g	
ドライイースト	4.5g	小 1½
抹茶ペースト(混ぜる)		
抹茶	3g	小 1½
水	7mL	大 ½
サラダ油	1g	小 ¼
	✕ タイマー	224kcal (6枚切り 1枚分)

つくり方

- パンケースに抹茶ペースト以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで「時間設定 1」の時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから生地を取り出して½量(約150g)と¾量(約300g)に切り分けて丸める
- 「ホームメイド」キーで「時間設定 2」の時間設定を行う ◎手作業を「1:00」に設定してください。
- パンケースに 3 で切り分けた½量(約150g)の生地と抹茶ペーストを入れ、「スタート」キーを押して抹茶生地を作る (コネが始まり自動で練り込みます。) ◎ 3 で切り分けた残りの¾量(約300g)の生地(白生地)は、ふきんをかけて休ませておきます。

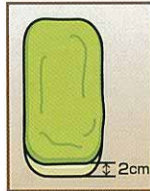
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから抹茶生地を取り出す

- 5 で休ませておいた白生地をめん棒で 25×12cm にのばし、6 の抹茶生地は 23×12cm にのばす



- 白生地の上に抹茶生地を重ねる

◎白生地が手前に約2cm出るように重ねてください。



- 手前の白生地を折り込んで巻き、合わせ目をしっかりと閉じる
- ハネをはずしたパンケースに 9 を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す (ハネをはずさないとうずまき模様になりません。)





109 クイックブレッド

クイックブレッドとは、ベーキングパウダーを使ってふくらませるパンやお菓子の一種です。
約 65 分の短時間で焼き上げることができます。
ドライイーストを使った食パンとは違い、さっくりとした食感です。
甘さは控えめなので、お好みでジャムや泡立てた生クリームを添えてください。

時間設定

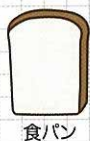
コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
2分	0分	5分	(1時間)	0分	0分	0分	58分	1時間 5分

材料(1個分)	ホーム メイド
無塩バター(約5mm角に切る)	50g
①牛乳	80mL
②卵(溶く)	50g M寸1個
砂糖	24g 大3
薄力粉	130g
強力粉	50g
ベーキングパウダー	6g 小2
	159kcal (8等分1切れ分)

作り方

- 1 バターは約5mm角に切り、①は合わせてよく混ぜる
- 2 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- 4 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースの周囲についた粉をゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とし(粉落とし)、生地を山形に整える
◎できあがりを良くするため、この作業は必ず行ってください。
- 5 再度「スタート」キーを押す

クイックブレッドは、ドライイーストで作る食パンとはできあがり異なります。
◎高さは小ぶりになります。(7~8cm)
◎上部が凸凹になり、内部に大きめの穴があくことがあります。
◎さっくりとした食感になります。



110 トマト・クイックブレッド

ウインナーとコーンの具が入ったトマト味のおかず風クイックブレッドです。
トッピングの粉チーズが味のアクセントに。

時間設定

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
2分	0分	5分	(1時間)	0分	0分	0分	58分	1時間 5分

材料(1個分)	ホーム メイド
無塩バター(約5mm角に切る)	50g
①トマトジュース(無塩)	80mL
②卵(溶く)	50g M寸1個
砂糖	24g 大3
薄力粉	130g
強力粉	50g
ベーキングパウダー	6g 小2
粉チーズ	2g 小1
③ウインナー	30g
④コーン(水気を切ったもの)	20g
トッピング 粉チーズ	2g 小1
	170kcal (8等分1切れ分)

作り方

- 1 バターは約5mm角に切り、①は合わせてよく混ぜる
- 2 ウインナーは約5mm幅の半月切りにして薄力粉(分量外)をまぶす
- 3 2とコーンを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 4 パンケースに具とトッピング以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 5 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- 6 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースの周囲についた粉をゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とし(粉落とし)、生地を山形に整える
◎できあがりを良くするため、この作業は必ず行ってください。
- 7 6の表面にトッピング用の粉チーズをのせ、再度「スタート」キーを押す