ZOJIRUSHI

ホームベーカリー
BB-KW10

**レシピブック100**


**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 ☎(06)6356-2451



BB-KW型 ©BA


ZOJIRUSHI

Home Bakery
BB-KW10

Recipe Book 100

レシピブック 100

# もくじ


| | ページ |
|---|---|
| 調理をはじめる前に | 4 |
| **食パン** | |
| シンプル食パン 基本食パン | 6 |
| 全粒粉パン | 8 |
| ライ麦パン | 9 |
| 豆乳パン | 10 |
| 生クリームパン | 11 |
| 緑茶パン | 11 |
| レーズンパン | 12 |
| くるみパン | 13 |
| チーズパン | 14 |
| 野菜入り食パン ほうれん草パン | 15 |
| かぼちゃパン | 16 |
| トマトバジルパン | 17 |
| ポテマヨパン | 18 |
| オニオンチーズパン | 19 |
| ごまおさつパン | 19 |
| ベーコン＆コーンパン | 20 |
| 野菜カレーパン | 20 |
| コーン＆セサミパン | 21 |
| スイート食パン ブリオッシュ | 22 |
| カフェオレパン | 23 |
| ピーナッツバターパン | 24 |
| チョコチップパン | 25 |
| クランベリー＆くるみパン | 25 |
| パネトーネ | 26 |
| 黒糖パン | 27 |
| ハニーパン | 27 |
| クリームチーズパン | 27 |
| オレンジ紅茶パン | 28 |
| シナモンレーズンパン | 28 |
| 抹茶マロンパン | 29 |
| ごはん入り食パン ごはん入りパン | 30 |
| 玄米ごはん入りパン | 31 |
| 赤飯入りパン | 31 |
| 炊き込みごはん入りパン | 32 |
| 雑穀ごはん入りパン | 32 |

| 成形パン | ページ |
|---|---|
| パン生地 バターロール | 34 |
| クリスマスツリー | 36 |
| りんごパン | 37 |
| 明太ポテトパン | 38 |
| メロンパン | 39 |
| クロワッサン | 40 |
| グリッシーニ | 40 |
| フランスパン | 42 |
| ベーコンエピ | 43 |
| フォカッチャ | 43 |
| ベーグル | 44 |
| ナン | 45 |
| ピザ ピザ生地（ヘビータイプ） | 46 |
| ピザ生地（クリスピータイプ） | 47 |
| マルゲリータ・トマトソース | 48 |
| サラダピザ | 49 |
| クリームコーンピザ | 49 |
| 米粉生地 米粉プチパン | 50 |
| 米粉よもぎおやき | 51 |
| 米粉ドーナツ | 52 |
| 米粉あんパン | 52 |
| めん生地 うどん | 53 |
| きつねうどん | 53 |
| カレーうどん | 53 |
| 二八そば | 54 |
| そばつゆ | 55 |
| 生パスタ | 56 |
| トマト入り生パスタ | 56 |
| ほうれん草入り生パスタ | 57 |
| ツナとブロッコリーのフェットチーネ | 57 |
| ラザニア | 58 |

| スイーツ | ページ |
|---|---|
| ケーキ バターケーキ | 59 |
| レモンケーキ | 59 |
| 紅茶ケーキ | 60 |
| りんごケーキ | 60 |
| かぼちゃケーキ | 60 |
| マロンケーキ | 60 |
| ミックスフルーツケーキ | 61 |
| 抹茶甘納豆ケーキ | 61 |
| バナナナッツケーキ | 61 |
| チョコレートケーキ | 61 |
| ジャム・フルーツソース いちごジャム | 62 |
| マンゴージャム | 62 |
| キウイジャム | 62 |
| りんごジャム | 63 |
| ブルーベリージャム | 63 |
| オレンジマーマレード | 63 |
| いちごソース | 63 |
| キウイソース | 63 |
| トロピカルソース | 63 |
| **アレンジ** | |
| アレンジ かきのパンケースグラタン | 64 |
| えびカツサンド | 65 |
| パンプディング | 66 |
| チョコラスク | 66 |
| **ホームメイドコース** | |
| ホームメイドコース ホームメイドコースの使い方 | 68 |
| イングリッシュマフィン | 70 |
| エッグベネディクト | 71 |
| ハンバーガーバンズ | 72 |
| ハンバーガー | 72 |
| ぎょうざの皮 | 73 |
| 焼きぎょうざ | 73 |
| シナモンロール | 74 |
| クリームチーズ＆ココアパン | 75 |
| ちぎりパン | 76 |
| ゴロゴロチーズパン | 77 |
| マーブルパン | 78 |
| うずまき抹茶パン | 79 |


## 表示内容について

メニュー番号

メニュー 1 もちもち　ホームメイド 小　麦

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メニュー番号を メニュー で選んでください。

ホームメイド 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。

**以下のマークが記載されているメニューでは・・・・**

タイマー　タイマー予約は使えません。（取扱説明書 P.21）

自動具入れ　自動具入れ機能を使います。（取扱説明書 P.19）

焼き色選択　「焼き色」キーで食パンの焼き上がりの色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。



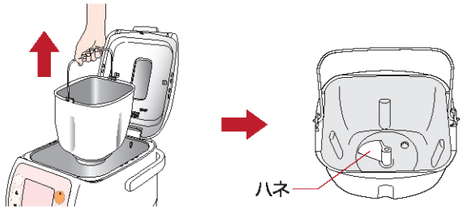
# 食パン

# 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～

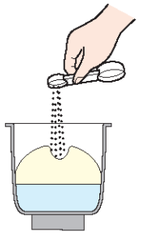
**1** パンケースを取り出し、ハネを取りつける




**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
水(液体)
▼
粉類
▼
砂糖
▼
スキムミルク
▼
塩
▼
バター

**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。



◎天然酵母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、お好みのメニューを選び、スタートを押す

## 生種作り

取扱説明書 P.28

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。

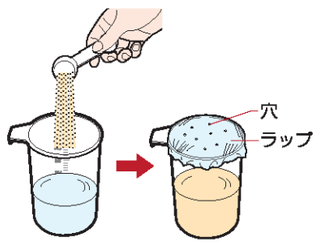
| 材料 | 最大 (パン作り 4~5 回分) | 最小 (パン作り 3 回分) |
|---|---|---|
| ホシノ天然酵母パン種(元種) | 50g (大 5) | 30g (大 3) |
| 水(約 30℃) | 100mL | 60mL |

◎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。

### つくり方

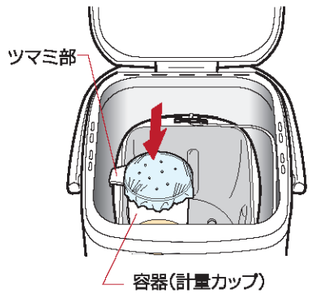
**1** 材料を容器 (計量カップ) に入れ、ラップをする

①約30℃の水と生種を入れて十分に混ぜる
②容器にラップをする
◎ラップはかるくかけるか穴を開けて密閉しないでください。




◎容器は生種作り専用とし、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




◎ツマミ部はパンケース上端に引っかけてください。
◎ハネは取りつけないでください。

**3** 「生種作り」メニュー (メニュー番号 20) 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。



## 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、熱でとけにくいもの<br>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・アルコール漬けのフルーツなど)<br>◎熱で溶けやすいもの(チーズ・チョコレートなど)<br>◎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メニューにより異なります。)

| 食パンメニュー | | | 調理開始から |
|---|---|---|---|
| ドライイースト | 1 | もちもち | 23~28分後 |
| | 2 | ふんわり | |
| | 3 | ソフト | |
| | 4 | 早焼き | 18分後 |
| | 5 | ごはん入りパン | 23~28分後 |
| | 6 | 国産小麦 | 20~25分後 |
| | 7 | 米 粉 | 33~46 分後 |
| 天然酵母 | 8 | 小 麦 | 13~18分後 |
| | 9 | 国産小麦 | 10~15分後 |

| パン生地メニュー | | | 調理開始から |
|---|---|---|---|
| ドライイースト | 10 | 小 麦 | 23~33分後 |
| | 11 | 国産小麦 | 25~30分後 |
| | 12 | 米 粉 | 18~23分後 |
| 天然酵母 | 13 | 小 麦 | 18~23分後 |
| | 14 | 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。

| | 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、またはホームページにてお求めください。<br>部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ<br>http://www.zojirushi-de-shopping.com/ |
| 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<br>http://www.katayama-seifun.co.jp/ |
| 生イースト | 生イースト 100g入り | (株)富澤商店 ☎(042) 776-6488<br>http://www.tomizawa.co.jp |
| 天然酵母パン種(元種) | ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り | |
| そば粉 | 北海道産そば粉 | |

※「シトギミックス20A」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

◎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。

# 1. 基本食パン

**材料とメニューを選ぶことで、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、水を入れたあとでよく混ぜてください。

**2** 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

| メニュー番号 | メニュー | 特　徴 | 調理時間 |
|---|---|---|---|
| 1 | もちもち | きめが細かく、歯ごたえがしっかりとしたもちもちとしたパンです。 | 3時間50分 |
| 2 | ふんわり | トーストしたときに、さくさくと軽い食感のパンです。 | 4時間10分 |
| 3 | ソフト | しっとりとした食感で、やさしい味わいが特長です。ミミまでふんわりとやわらかく焼き上げます。 | 3時間40分 |
| 4 | 早焼き | 2時間30分で焼き上げます。すぐにパンが食べたい時におすすめです。 | 2時間30分 |
| 5 | ごはん入りパン※ | 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15分 |
| 6 | 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。 | 4時間 |
| 7 | 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 |
| 8 | 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）7時間 |
| 9 | 天然酵母（国産小麦） | | （国産小麦）7時間10分 |
| ホームメイド | 生イースト（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。 | （小麦）4時間 |
| | 生イースト（国産小麦） | | （国産小麦）4時間 |

※ごはん入りパンは P.30 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。

## ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 210mL | | 180mL | | 210mL | |
| 粉 | 290g ← 強力粉 | | 250g ← 強力粉 | | 260g ← 強力粉 | |
| 薄力粉 | | | | | 20g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 16g | 大2 |
| スキムミルク | 6g | 大1 | 6g | 大1 | 12g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | | 20g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | 焼き色選択 | 211kcal（6枚切り1枚分） | 焼き色選択 | 190kcal（6枚切り1枚分） | | 215kcal（6枚切り1枚分） |

| 材料 | メニュー4 早焼き | | メニュー6 国産小麦 | | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 210mL | | 170mL | | 230mL | |
| 粉 | 290g ← 強力粉 | | 250g ← 国産小麦粉 | | 300g ← 米粉 | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 20g | 大2½ |
| スキムミルク | 6g | 大1 | 6g | 大1 | 15g | 大2½ |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | | 25g | |
| ドライイースト | 4.5g | 小1½ | 3g | 小1 | 4.5g | 小1½ |
| | タイマー 焼き色選択 | 212kcal（6枚切り1枚分） | 焼き色選択 | 185kcal（6枚切り1枚分） | 焼き色選択 | 239kcal（6枚切り1枚分） |

米粉は「シトギミックス 20A」をお使いください。（→P.5）

**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。

**メニュー4 早焼きについて**
◎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。

## 天然酵母を使って

取扱説明書 P.30

| 材料 | メニュー8 小麦 | | メニュー9 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 |
| | 焼き色選択 | 199kcal（6枚切り1枚分） | 焼き色選択 | 193kcal（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。（取扱説明書 P.28 参照）

| 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 |

## 生イーストを使って

取扱説明書 P.37

| 材料 | ホームメイド 小麦 | | ホームメイド 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 170mL | | 160mL | |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 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 |
| 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 生イースト食パンの時間設定**

| 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 |

## 2. 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。**

**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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

### ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 220mL | | 190mL | | 180mL | |
| 粉 | 240g | ← 強力粉 | 200g | ← 強力粉 | 200g | ← 国産小麦粉 |
| 全粒粉 | 50g | | 50g | | 50g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 焼き色選択 | 208kcal (6枚切り 1枚分) | | 186kcal (6枚切り 1枚分) | | 182kcal (6枚切り 1枚分) | |

### 天然酵母を使って

取扱説明書 P.30

| 材料 | メニュー8 小麦 | | メニュー9 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 210mL | | 200mL | |
| 生種 | 26g | 大2 | 26g | 大2 |
| 粉 | 270g | ← 強力粉 | 270g | ← 国産小麦粉 |
| 全粒粉 | 30g | | 30g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 16g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| 焼き色選択 | 197kcal (6枚切り 1枚分) | | 192kcal (6枚切り 1枚分) | |

## 3. ライ麦パン

**風味のあるライ麦粉を使ったパンです。**
**かむごとに豊かな味わいが感じられます。**

**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

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

### ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 210mL | | 180mL | | 170mL | |
| 強力粉 | 240g | ← 強力粉 | 200g | ← 強力粉 | 200g | ← 国産小麦粉 |
| ライ麦粉 | 50g | | 50g | | 50g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 焼き色選択 | 210kcal (6枚切り 1枚分) | | 188kcal (6枚切り 1枚分) | | 184kcal (6枚切り 1枚分) | |

### 天然酵母を使って

取扱説明書 P.30

| 材料 | メニュー8 小麦 | | メニュー9 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 200mL | | 190mL | |
| 生種 | 26g | 大2 | 26g | 大2 |
| 粉 | 270g | ← 強力粉 | 270g | ← 国産小麦粉 |
| ライ麦粉 | 30g | | 30g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 16g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| 焼き色選択 | 199kcal (6枚切り 1枚分) | | 193kcal (6枚切り 1枚分) | |

**メモ**

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

豆乳入りでもっちりした食感に。

豆乳の素朴な甘味が特長のパンです。

**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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 150mL | | 130mL | | 120mL | | 140mL | |
| 豆乳 | 70mL | | 50mL | | 50mL | | 100mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 | 300g | ← 米粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 20g | 大2½ | 20g | 大2½ |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | | 25g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 4.5g | 小1½ |
| | タイマー 焼き色選択 | 215kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 191kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 186kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 241kcal (6枚切り1枚分) |



## 5. 生クリームパン

生クリームが入ったちょっと贅沢なパンです。

生クリームが入るとキメが細かく

しっとりとした食感、濃厚な味わいになります。

**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

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 150mL | | 140mL | | 130mL | |
| 生クリーム | 50mL | | 40mL | | 40mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 32g | 大4 | 32g | 大4 | 32g | 大4 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 10g | | 15g | | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | タイマー 焼き色選択 | 248kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 222kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 217kcal (6枚切り1枚分) |

## 6. 緑茶パン

緑茶を使った爽やかな香りがひろがる

飽きのこない味わいです。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 210mL | | 180mL | | 170mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| 緑茶葉(刻む) | 5g | | 5g | | 5g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | 焼き色選択 | 214kcal (6枚切り1枚分) | 焼き色選択 | 192kcal (6枚切り1枚分) | 焼き色選択 | 187kcal (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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

# 7. 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
◎生イーストを使うときは、水を入れたあとでよく混ぜてください。

3 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 210mL | | 180mL | | 170mL | | 230mL | |
| 粉 | 290g | 強力粉 | 250g | 強力粉 | 250g | 国産小麦粉 | 300g | 米粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 | 2.5g | 小½ | 2.5g | 小½ | 2.5g | 小½ | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | | 25g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 4.5g | 小1½ |
| 具 レーズン | 70g | | 70g | | 70g | | 50g | |
| | 自動具入れ 焼き色選択 | 246kcal (6枚切り 1枚分) | 自動具入れ 焼き色選択 | 225kcal (6枚切り 1枚分) | 自動具入れ 焼き色選択 | 220kcal (6枚切り 1枚分) | 自動具入れ 焼き色選択 | 264kcal (6枚切り 1枚分) |

**天然酵母を使って**
取扱説明書 P.30

| 材料 | メニュー8 小麦 | |
|---|---|---|
| 水 | 190mL | |
| 生種 | 26g | 大2 |
| 粉 | 300g | 強力粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| 塩 | 2.5g | 小½ |
| 具 レーズン | 50g | |
| | 自動具入れ 焼き色選択 | 224kcal (6枚切り 1枚分) |

**生イーストを使って**
取扱説明書 P.37

| 材料 | ホームメイド 小麦 | |
|---|---|---|
| 水 | 160mL | |
| 生イースト | 8g | |
| 粉 | 250g | 強力粉 |
| 砂糖 | 20g | 大2½ |
| スキムミルク | 6g | 大1 |
| 塩 | 2.5g | 小½ |
| バター | 15g | |
| 具 レーズン | 50g | |
| | 自動具入れ | 214kcal (6枚切り 1枚分) |

**ホームメイド レーズンパンの時間設定**

| 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 |

# 8. 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。**

**つくり方**

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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 200mL | | 170mL | | 160mL | |
| 粉 | 290g | 強力粉 | 250g | 強力粉 | 250g | 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 具 くるみ（刻む） | 60g | | 60g | | 60g | |
| | 自動具入れ 焼き色選択 | 279kcal (6枚切り 1枚分) | 自動具入れ 焼き色選択 | 257kcal (6枚切り 1枚分) | 自動具入れ 焼き色選択 | 252kcal (6枚切り 1枚分) |

**天然酵母を使って**
取扱説明書 P.30

| 材料 | メニュー8 小麦 | | メニュー9 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1 | 5g | 小1 |
| 具 くるみ（刻む） | 50g | | 50g | |
| | 自動具入れ 焼き色選択 | 256kcal (6枚切り 1枚分) | 自動具入れ 焼き色選択 | 250kcal (6枚切り 1枚分) |

# 9. 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、ふんわりとした
パンになります。

**つくり方**

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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 180mL | | 150mL | | 140mL | | 220mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 | 300g | ← 米粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | | 25g | |
| 具 プロセスチーズ（1cm角に切る） | 50g | | 50g | | 50g | | 30g | |
| | タイマー 焼き色選択 | 240kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 218kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 213kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 256kcal (6枚切り 1枚分) |

# 10. ほうれん草パン

パンに混ぜ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やわらかい部分をゆで、
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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、
「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 200mL | | 160mL | | 150mL | | 220mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 | 300g | ← 米粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 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 焼き色選択 | 213kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 191kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 186kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 240kcal (6枚切り 1枚分) |

## 11. 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。

**つくり方**

1. かぼちゃは皮をむき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. 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 200mL | | 180mL | | 170mL | | 210mL | |
| 粉 | 290g | ←強力粉 | 250g | ←強力粉 | 250g | ←国産小麦粉 | 300g | ←米粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | | 25g | |
| かぼちゃ（加熱したもの） | 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 焼き色選択 | 216kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 194kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 189kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 244kcal（6枚切り1枚分） |

## 12. 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. 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

**メモ**
お好みの厚さにパンを切り、とろけるチーズをのせ、
オーブントースターで焼くとピザトースト風になります。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 110mL | | 100mL | | 90mL | | 130mL | |
| トマトジュース（無塩） | 100mL | | 90mL | | 90mL | | 100mL | |
| 粉 | 290g | ←強力粉 | 250g | ←強力粉 | 250g | ←国産小麦粉 | 300g | ←米粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | | 25g | |
| バジル（乾燥） | 小1 | | 小1 | | 小1 | | 小1 | |
| ガーリック（粉末） | 適量 | | 適量 | | 適量 | | 適量 | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 4.5g | 小1½ |
| | タイマー 焼き色選択 | 215kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 193kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 188kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 242kcal（6枚切り1枚分） |

## 13. 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パンです。**
**じゃがいもを練り込んでいるので、**
**ふんわりもちもちとした食感が楽しめます。**

**つくり方**

1. じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切る
2. 1を大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（500W）で3～4分加熱する
   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. 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 130mL | | 120mL | | 110mL | |
| じゃがいも（加熱したもの） | 100g | | 100g | | 100g | |
| 粉 | 290g ← 強力粉 | | 250g ← 強力粉 | | 250g ← 国産小麦粉 | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| マヨネーズ | 30g | | 30g | | 30g | |
| 黒こしょう（粗挽き） | 小¼ | | 小¼ | | 小¼ | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | タイマー 焼き色選択 | 240kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 218kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 213kcal（6枚切り1枚分） |



## 14. オニオンチーズパン

**炒めた玉ねぎの風味と食感に**
**チーズの風味をプラスしたパンです。**

**つくり方**

1. 玉ねぎはフライパンで透き通るまで炒めたあと、常温になるまで冷ます
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. 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 180mL | | 160mL | | 150mL | |
| 粉 | 290g ← 強力粉 | | 250g ← 強力粉 | | 250g ← 国産小麦粉 | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| 玉ねぎ（みじん切り） | 20g | | 20g | | 20g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 具 プロセスチーズ（1cm角に切る） | 40g | | 40g | | 40g | |
| | タイマー 焼き色選択 | 235kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 213kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 208kcal（6枚切り1枚分） |

## 15. 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。**

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 220mL | | 170mL | | 160mL | |
| 粉 | 290g ← 強力粉 | | 250g ← 強力粉 | | 250g ← 国産小麦粉 | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| 黒ごま | 8g | 大1 | 8g | 大1 | 8g | 大1 |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 具 さつまいも（生）（5mm角に切る） | 50g | | 50g | | 50g | |
| | 自動具入れ 焼き色選択 | 230kcal（6枚切り1枚分） | 自動具入れ 焼き色選択 | 209kcal（6枚切り1枚分） | 自動具入れ 焼き色選択 | 204kcal（6枚切り1枚分） |

**つくり方**

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. 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

## 16. ベーコン & コーンパン

ベーコンの旨みが生地全体に行き渡ります。

コーンの食感がポイントです。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 180mL | | 160mL | | 150mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| 黒こしょう(粗挽き) | 小¼ | | 小¼ | | 小¼ | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 具 コーン(水気を切ったもの) | 30g | | 30g | | 30g | |
| 具 ベーコン(1cm幅に切る) | 20g | | 20g | | 20g | |
| | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 229kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 207kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 202kcal (6枚切り 1枚分) |

つくり方

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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

## 17. 野菜カレーパン

カレー粉の香りが食欲をそそります。

野菜もたっぷり使っています。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 190mL | | 150mL | | 140mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| カレー粉 | 3g | 大½ | 3g | 大½ | 3g | 大½ |
| 固形スープの素(刻む) | 2g | | 2g | | 2g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 具 ミックスベジタブル(冷凍) | 50g | | 50g | | 50g | |
| | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 220kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 199kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 194kcal (6枚切り 1枚分) |

つくり方

1 ミックスベジタブル(冷凍)は耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500W)で1~2分加熱したあと、常温になるまで冷ます

2 1の水気をよく切り、具入れ容器に入れ、ふたに取りつける

3 パンケースにミックスベジタブル以外の材料を材料表の上から順に入れる

4 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

## 18. 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。

つくり方

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入れる

3 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 200mL | | 150mL | | 140mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| 黒ごま | 4g | 大½ | 4g | 大½ | 4g | 大½ |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 具 コーン(水気を切ったもの) | 40g | | 40g | | 40g | |
| | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 221kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 199kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 194kcal (6枚切り 1枚分) |

天然酵母を使って

取扱説明書 P.30

| 材料 | メニュー8 小麦 | | メニュー9 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 170mL | | 160mL | |
| 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 |
| 黒ごま | 4g | 大½ | 4g | 大½ |
| 具 コーン(水気を切ったもの) | 30g | | 30g | |
| | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 207kcal (6枚切り 1枚分) | タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 201kcal (6枚切り 1枚分) |

# 19. 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、トーストにすると
より一層美味しくいただけます。

**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

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、
「スタート」キーを押す

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 160mL | | 140mL | | 130mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 8g | 大1 | 8g | 大1 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| 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 焼き色選択 | 290kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 264kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 258kcal (6枚切り1枚分) |

# 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。

**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、水と牛乳によく混ぜてください。

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、
「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。

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 120mL | | 100mL | | 90mL | |
| 牛乳 | 80mL | | 70mL | | 70mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| インスタントコーヒー | 5g | 大1 | 5g | 大1 | 5g | 大1 |
| 砂糖 | 40g | 大5 | 40g | 大5 | 40g | 大5 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | タイマー 焼き色選択 | 234kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 209kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 204kcal (6枚切り1枚分) |

**生イーストを使って**
取扱説明書 P.37

| 材料 | ホームメイド 小麦 | | ホームメイド 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 100mL | | 90mL | |
| 牛乳 | 60mL | | 60mL | |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| インスタントコーヒー | 5g | 大1 | 5g | 大1 |
| 砂糖 | 40g | 大5 | 40g | 大5 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | |
| | タイマー | 208kcal (6枚切り1枚分) | タイマー | 203kcal (6枚切り1枚分) |

**ホームメイド カフェオレパンの時間設定**

| 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 |

## 21. ピーナッツバターパン

ほのかに香るピーナッツの風味と
やさしい甘さが特長のパンです。
いつもの朝食に少しアレンジをきかせた
食パンはいかがでしょうか？

**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、水によく混ぜてください。

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 210mL | | 170mL | | 170mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| ピーナッツバター（粒入り） | 50g | | 50g | | 50g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | 焼き色選択 | 246kcal（6枚切り1枚分） | 焼き色選択 | 224kcal（6枚切り1枚分） | 焼き色選択 | 219kcal（6枚切り1枚分） |

**生イーストを使って**
取扱説明書 P.37

| 材料 | ホームメイド 小麦 | |
|---|---|---|
| 水 | 170mL | |
| 生イースト | 8g | |
| 粉 | 250g | ← 強力粉 |
| 砂糖 | 20g | 大2½ |
| スキムミルク | 6g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| ピーナッツバター（粒入り） | 50g | |
| | 224kcal（6枚切り1枚分） | |

**ホームメイド ピーナッツバターパンの時間設定**

| 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 |



## 22. チョコチップパン

ふんわりとしたココア生地に
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。

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 200mL | | 170mL | | 160mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| 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1 | 3g | 小1 |
| 具 チョコチップ | 50g | | 50g | | 50g | |
| | タイマー 焼き色選択 | 258kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 236kcal（6枚切り1枚分） | タイマー 焼き色選択 | 231kcal（6枚切り1枚分） |

**つくり方**

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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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

## 23. 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。

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 210mL | | 180mL | | 170mL | |
| 粉 | 290g | ← 強力粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 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 |
| バター | 15g | | 15g | | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 具 ドライクランベリー（みじん切り） | 30g | | 30g | | 30g | |
| 具 くるみ（刻む） | 30g | | 30g | | 30g | |
| | 自動具入れ 焼き色選択 | 260kcal（6枚切り1枚分） | 自動具入れ 焼き色選択 | 238kcal（6枚切り1枚分） | 自動具入れ 焼き色選択 | 233kcal（6枚切り1枚分） |

**つくり方**

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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

## 24.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。

**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
◎生イーストを使うときは、牛乳によく混ぜてください。
3 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。
4 具入れブザーが鳴れば、1を入れる

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー1 もちもち | | メニュー2 ふんわり | | メニュー6 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 160mL | | 140mL | | 130mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 粉 | 290g ← 強力粉 | | 250g ← 強力粉 | | 250g ← 国産小麦粉 | |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 20g | 大2½ | 20g | 大2½ |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 30g | | 30g | | 30g | |
| コアントロー | 14mL | 大1 | 14mL | 大1 | 14mL | 大1 |
| バニラエッセンス | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ |
| レモンエッセンス | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| 具 ドライフルーツミックス | 50g | | 50g | | 50g | |
| 具 ブランデー | 14mL | 大1 | 14mL | 大1 | 14mL | 大1 |
| | タイマー 焼き色選択 | 299kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 275kcal (6枚切り1枚分) | タイマー 焼き色選択 | 269kcal (6枚切り1枚分) |

生イーストを使って
取扱説明書 P.37

| 材料 | ホームメイド 小麦 | | ホームメイド 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 140mL | | 130mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 粉 | 250g ← 強力粉 | | 250g ← 国産小麦粉 | |
| 砂糖 | 20g | 大2½ | 20g | 大2½ |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| 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 | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ |
| レモンエッセンス | 1.5mL | 小⅓ | 1.5mL | 小⅓ |
| 具 ドライフルーツミックス | 30g | | 30g | |
| 具 ブランデー | 7mL | 大½ | 7mL | 大½ |
| | タイマー | 261kcal (6枚切り1枚分) | タイマー | 255kcal (6枚切り1枚分) |

**メモ**
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召し上がってください。

ホームメイド パネトーネの時間設定

| 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 |



## 25. 黒糖パン

ミネラルが豊富な黒糖。
優しい甘さで風味豊かなパンです。

**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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | | メニュー7 米粉 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 190mL | | 220mL | |
| 粉 | 260g ← 強力粉 | | 300g ← 米粉 | |
| 薄力粉 | 20g | | 黒糖(粉末) | 32g 大4 |
| 黒糖(粉末) | 32g | 大4 | スキムミルク | 15g 大2½ |
| スキムミルク | 12g | 大2 | 塩 | 5g 小1 |
| 塩 | 5g | 小1 | バター | 25g |
| バター | 20g | | ドライイースト | 4.5g 小1½ |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 焼き色選択 | 245kcal (6枚切り1枚分) |
| | 224kcal (6枚切り1枚分) | | | |

## 26. 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。

**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 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 水 | 190mL | |
| 粉 | 260g ← 強力粉 | |
| 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 |
| | 230kcal (6枚切り1枚分) | |

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。

## 27.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。

**つくり方**

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 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 水 | 180mL | |
| 粉 | 260g ← 強力粉 | |
| 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 |
| タイマー | 248kcal (6枚切り1枚分) | |

## 28. オレンジ紅茶パン

紅茶の香りに
さわやかなオレンジピールの
風味がプラスされたパンです。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 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 |
| 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 |
| | 227kcal (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 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

## 29. シナモンレーズンパン

香りの良いシナモンとレーズンの
組み合わせが絶妙な味わいのパンです。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 水 | 210mL | |
| 粉 | 260g | ← 強力粉 |
| 薄力粉 | 20g | |
| 砂糖 | 24g | 大3 |
| スキムミルク | 12g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 20g | |
| シナモン | 2g | 小1 |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 具 レーズン | 70g | |
| | 自動具入れ 257kcal (6枚切り1枚分) | |

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 「メニュー」キーでメニュー番号「3」を選び、「スタート」キーを押す

## 30. 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。
お好みでホイップクリームを添えてください。

つくり方

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 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー3 ソフト | |
|---|---|---|
| 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 |
| 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(1~1.5cm角に切る) | 50g | |
| | タイマー 236kcal (6枚切り1枚分) | |

| 材料 | メニュー7 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1 |
| バター | 25g | |
| 抹茶 | 2g | 小1 |
| ドライイースト | 4.5g | 小1½ |
| 具 栗の甘露煮(1~1.5cm角に切る) | 50g | |
| | タイマー 焼き色選択 260kcal (6枚切り1枚分) | |

# ごはん入り食パン

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。

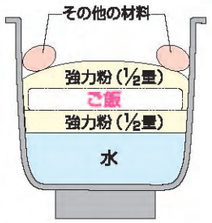
## 31. ごはん入りパン

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー5 ごはん入りパン | |
|---|---|---|
| 水 | 140mL | |
| 粉 | 250g ← 強力粉 | |
| ご飯(冷ましたもの) | 150g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 焼き色選択 | 225kcal (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. 「メニュー」キーでメニュー番号「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)
◎ご飯粒の形が残ることがあります。
◎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。

**ごはん入り食パン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。**

**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ことがあります。
- 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。

## 32. 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。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー5 ごはん入りパン | |
|---|---|---|
| 水 | 130mL | |
| 粉 | 250g ← 強力粉 | |
| 玄米ごはん(冷ましたもの) | 150g | |
| 砂糖 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 焼き色選択 | 220kcal (6枚切り 1枚分) | |

つくり方 は P.30 参照

## 33. 赤飯入りパン

赤飯には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。

ドライイーストを使って
取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー5 ごはん入りパン | |
|---|---|---|
| 水 | 130mL | |
| 粉 | 250g ← 強力粉 | |
| 赤飯(冷ましたもの) | 150g | |
| 砂糖 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | |
| 黒ごま | 4g | 小½ |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 焼き色選択 | 230kcal (6枚切り 1枚分) | |

つくり方 は P.30 参照

## 34.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。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー5 ごはん入りパン | |
|---|---|---|
| 水 | 130mL | |
| 粉 | 250g | ← 強力粉 |
| 炊き込みご飯(冷ましたもの) | 150g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| 塩 | 2.5g | 小½ |
| バター | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| | 焼き色選択 | 225kcal (6枚切り1枚分) |

つくり方 は P.30 参照

## 35.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。

ドライイーストを使って

取扱説明書 P.16

| 材料 | メニュー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 |
| バター | 15g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| | 焼き色選択 | 216kcal (6枚切り1枚分) |

つくり方 は P.30 参照

# 成形パン
## (パン生地)

| メニュー番号 | メニュー | | 調理時間 |
|---|---|---|---|
| 10 | パン生地 ドライイースト | 小麦 | 2時間5分 |
| 11 | | 国産小麦 | 2時間5分 |
| 12 | | 米粉 | 45分 |
| 13 | 天然酵母 | 小麦 | 4時間5分 |
| 14 | | 国産小麦 | 4時間5分 |

◎生イーストの時間設定は各ページ参照

# 36. バターロール

「バターロール」は成形パンの基本です。
しっかりとマスターしましょう。

**つくり方**

**1** パンケースにとき卵(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** 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

**3**



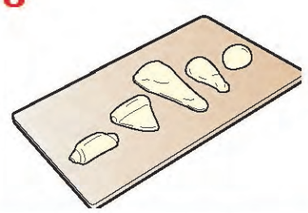
パンケースから取り出した生地をスケッパーで14等分にする(生地が傷むので手でちぎらないようにする)

**4**



3を表面がなめらかになるように丸め、ふきんをかけて、約20分休ませる

**5**



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

**6**

クッキングシートを敷いたオーブ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

**7**

仕上げ用のとき卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

◎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。

## ドライイーストを使って

取扱説明書 P.22

| 材料 14個分 | メニュー10 小麦 | | メニュー11 国産小麦 | | メニュー12 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 130mL | | 120mL | | 180mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 粉 | 300g | ←強力粉 | 300g | ←国産小麦粉 | 300g | ←米粉 |
| 砂糖 | 24g | 大3 | 24g | 大3 | 24g | 大3 |
| 塩 | 3.3g | 小⅔ | 3.3g | 小⅔ | 5g | 小1 |
| バター | 60g | | 60g | | 60g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | | 適量 | | 適量 | |
| | タイマー | 131kcal(1個分) | タイマー | 128kcal(1個分) | タイマー | 133kcal(1個分) |

米粉は「シトギミックス 20A」をお使いください。(→P.5)

**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。

## 天然酵母を使って

取扱説明書 P.30

| 材料 14個分 | メニュー13 小麦 | | メニュー14 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 110mL | | 100mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 生種 | 26g | 大2 | 26g | 大2 |
| 粉 | 300g | ←強力粉 | 300g | ←国産小麦粉 |
| 砂糖 | 24g | 大3 | 24g | 大3 |
| 塩 | 3.3g | 小⅔ | 3.3g | 小⅔ |
| バター | 60g | | 60g | |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | | 適量 | |
| | タイマー | 132kcal(1個分) | タイマー | 129kcal(1個分) |

## 生イーストを使って

取扱説明書 P.37

| 材料 14個分 | ホームメイド 小麦 | | ホームメイド 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 120mL | | 110mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 粉 | 300g | ←強力粉 | 300g | ←国産小麦粉 |
| 砂糖 | 24g | 大3 | 24g | 大3 |
| 塩 | 3.3g | 小⅔ | 3.3g | 小⅔ |
| バター | 60g | | 60g | |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | | 適量 | |
| | タイマー | 131kcal(1個分) | タイマー | 127kcal(1個分) |

**メモ**

バターロールの生地は、どんな具材とも相性の良いベーシックな生地です。
バターロールの生地を使って、いろいろなバリエーションのパン(P.36～39参照)を作ってみましょう。

バリエーションは次のページから!

**ホームメイド バターロールの時間設定**

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 |

## 37. クリスマスツリー

ツリーの形をしたかわいいパンです。
丸めた生地を並べて焼くだけなので
簡単に作れます。

対応するメニュー：メニュー10 メニュー11 ホームメイド

| 材料 | 1回分 |
|---|---|
| バターロールの生地 | 1回分 |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 |
| トッピング 粉糖 | 適量 |
| トッピング アラザンなど | 適量 |
| ※メニュー「10」の場合 | 1897kcal※(1回分) |

**つくり方**

1 バターロールの生地を用意する
（材料表とつくり方はP.34～35参照）
◎ただし、米粉・天然酵母(小麦・国産小麦)はご使用になれません

2 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

3 クッキングシートを敷いたオーブン皿に、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）

4 1個の生地を平たくのばして幹を作り、3の最下部に置き、ツリーの形にする

5 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

6 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

7 仕上げ用のとき卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

8 あら熱がとれれば、粉糖やアラザンなどで飾る



## 38. りんごパン

りんごの形がかわいいパンです。
具もりんごでりんごづくしです。
お子様のおやつにもおすすめです。

対応するメニュー：メニュー10 メニュー11 ホームメイド

| 材料 | アルミケース(大)9個分 |
|---|---|
| バターロールの生地 | 1回分 |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 |
| 具 りんご | 200g |
| 具 はちみつ | 大1～2 |
| 具 シナモン | 適量 |
| トッピング 棒状クッキー | 適量 |
| トッピング かぼちゃの種 | 適量 |
| ※メニュー「10」の場合 | 237kcal※(1個分) |

**つくり方**

1 バターロールの生地を用意する
（材料表とつくり方はP.34～35参照）
◎ただし、米粉・天然酵母(小麦・国産小麦)はご使用になれません

2 りんごは皮をむいてヘタを取り2～3mm厚さのいちょう切りにする

3 2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)、水気を切る。
お好みでシナモンをふりかけて9等分にする

4 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

5 4を円形にのばして3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て、丸く形を整える

6 5をアルミケースの上にのせ、オーブン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける

7 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる

8 仕上げ用のとき卵をハケで塗り、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）

9 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

## 39. 明太ポテトパン

明太子を混ぜたポテトを
バターロールの生地で包んで焼きました。
明太子の辛さが苦手な方は
たらこでアレンジしても。

対応するメニュー：メニュー10 メニュー11 ホームメイド

| 材料 | 9個分 | |
|---|---|---|
| バターロールの生地 | 1回分 | |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | |
| じゃがいも | 200g | 1個 |
| 具 明太子(薄皮はのぞく) | 50g | ½腹 |
| マヨネーズ | 50g | |
| トッピング マヨネーズ・パセリ | 適量 | |
| ※メニュー「10」の場合 | 274kcal※(1個分) | |

**つくり方**

1 バターロールの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.34～35参照)
◎ただし、米粉・天然酵母(小麦・国産小麦)はご使用になれません。

2 じゃがいもは皮をむき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(500W)で3～4分加熱する

3 2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等分にする

4 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

5 4を直径約12cmの円形にのばして3をのせ、合わせ目をしっかりと閉じて、押さえて形を整える

6 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

7 クッキングシートを敷いたオーブン皿に6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

8 仕上げ用のとき卵をハケで塗り、マヨネーズやパセリで飾る

9 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

## 40. メロンパン

誰もが大好きなメロンパン。
外はさくさく、中はふんわりの
本格的なメロンパンです。
かわいいプチサイズです。

対応するメニュー：メニュー10 メニュー11 ホームメイド

| 材料 | 12個分 | |
|---|---|---|
| バターロールの生地 | 1回分 | |
| **クッキー生地** | | |
| Ⓐ 薄力粉 | 200g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 2.3g | 小¾ |
| バター | 80g | |
| 砂糖 | 60g | |
| 卵 | 50g | M寸1個 |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| トッピング グラニュー糖 | 適量 | |
| ※メニュー「10」の場合 | 293kcal※(1個分) | |

**つくり方**

1 バターロールの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.34～35参照)
◎ただし、米粉・天然酵母(小麦・国産小麦)はご使用になれません。

2 クッキー生地を作る。バターをなめらかなクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる

3 卵を溶きほぐし、2に少しずつ加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加える

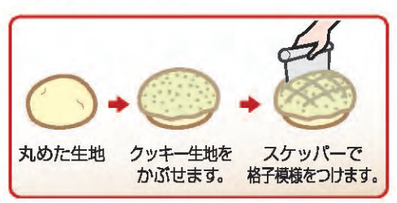
4 3にⒶを3回位に分けて加え、練らないようにサックリ混ぜる

5 粉っぽさがなくなれば棒状にまとめてラップに包み、冷蔵庫で20分以上休ませる

6 パンケースから取り出した生地を12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

7 5のクッキー生地を12等分にして丸め、円形にのばす

8 6で丸めた生地の底を残して、7のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く形をととのえて、スケッパーで格子模様をつける




9 クッキングシートを敷いたオーブン皿に8を並べ、約35℃で約30分発酵させる

10 グラニュー糖を表面にふり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

**アレンジ arrange アレンジメロンパン**

クッキー生地を作るとき、抹茶2gをⒶに合わせてふるうと抹茶メロンパンに、チョコチップ50gを加えるとチョコチップメロンパンになります。

## 41. クロワッサン

サクっとした食感とバターの風味が
人気のクロワッサン。
生地をしっかりと冷やすことが
うまく焼くためのポイントです。
上級者向けのチャレンジメニューです。

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.22

| 材料 12個分 | メニュー10 小麦 | | メニュー11 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 130mL | | 120mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 粉 | 200g ← 強力粉 | | 200g ← 国産小麦粉 | |
| 薄力粉 | 100g | | 100g | |
| 砂糖 | 24g | 大3 | 24g | 大3 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 15g | | 15g | |
| ドライイースト | 6g | 小2 | 6g | 小2 |
| バター(折り込み用) | 120g | | 120g | |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | | 適量 | |
| | タイマー | 202kcal (1個分) | タイマー | 199kcal (1個分) |

**生イーストを使って**
取扱説明書 P.37

| 材料 12個分 | ホームメイド 小麦 | | ホームメイド 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 120mL | | 110mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 | 50g | M寸1個 |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 粉 | 200g ← 強力粉 | | 200g ← 国産小麦粉 | |
| 薄力粉 | 100g | | 100g | |
| 砂糖 | 24g | 大3 | 24g | 大3 |
| 塩 | 5g | 大1 | 5g | 大1 |
| バター | 15g | | 15g | |
| バター(折り込み用) | 120g | | 120g | |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | | 適量 | |
| | タイマー | 200kcal (1個分) | タイマー | 198kcal (1個分) |

**ホームメイド クロワッサンの時間設定**

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 |

**つくり方**

**1** パンケースにバター(折り込み用)とき卵(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。

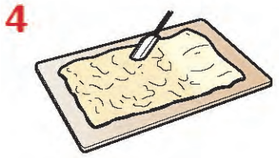
メモ 折り込み用のバターはあらかじめ常温に戻し、やわらかくします。

**2** 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

**3**

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**

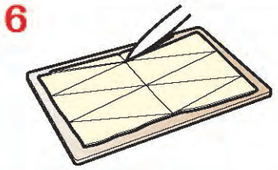


打ち粉をふったこね板の上で生地を40×20cmの長方形にめん棒でのばし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残して塗る

**5**

生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりと閉じて、ラップに包んで冷蔵庫で30～60分休ませる。
4と5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

**6**



生地を5mm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**

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、三日月形にする

**8**

クッキングシートを敷いたオーブン皿に7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

**9**

仕上げ用のとき卵をハケで塗り、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

## 42. グリッシーニ

イタリアのスティックパン。
そのまま食べても、生ハムを巻いても
おいしく召し上がれます。

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.22

| 材料 20本分 | メニュー10 小麦 | | メニュー11 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 牛乳 | 140mL | | 130mL | |
| 粉 | 200g ← 強力粉 | | 200g ← 国産小麦粉 | |
| 砂糖 | 4g | 大½ | 4g | 大½ |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| オリーブ油 | 8g | 小2 | 8g | 小2 |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| トッピング 粉チーズ | 10g | 大2 | 10g | 大2 |
| | タイマー | 49kcal (1本分) | タイマー | 47kcal (1本分) |

**つくり方**

**1** パンケースに粉チーズ以外の材料を材料表の上から順に入れる

**2** 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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

**4** 包丁で1cm幅に切り、まな板などの上で両手でころがしながら、25～30cmの棒状にのばす

**5** クッキングシートを敷いたオーブン皿に4を並べ、生地の表面にハケで水を塗り、粉チーズを上にのせる

**6** 180～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

## 43. フランスパン

バリッとした皮の香ばしさがおいしい
シンプルな配合のパンです。

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.22

| 材料 3本分 | メニュー10 小麦 | | メニュー11 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 170mL | | 160mL | |
| 粉 | 250g | ←強力粉 | 250g | ←国産小麦粉 |
| 薄力粉 | 50g | | 50g | |
| 塩 | 2.5g | 小½ | 2.5g | 小½ |
| レモン汁 | 3mL | 小½強 | 3mL | 小½強 |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | タイマー | 370kcal（1本分） | タイマー | 360kcal（1本分） |

**天然酵母を使って**
取扱説明書 P.37

| 材料 3本分 | メニュー13 小麦 | | メニュー14 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 150mL | | 140mL | |
| 生種 | 26g | 大2 | 26g | 大2 |
| 粉 | 250g | ←強力粉 | 250g | ←国産小麦粉 |
| 薄力粉 | 50g | | 50g | |
| 塩 | 2.5g | 小½ | 2.5g | 小½ |
| レモン汁 | 3mL | 小½強 | 3mL | 小½強 |
| | タイマー | 379kcal（1本分） | タイマー | 369kcal（1本分） |

**つくり方**

1 パンケースに材料を表の上から順に入れる

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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3等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 めん棒で生地をだ円形にのばし、細長く巻いて形を整える

5 キャンバス地を折ってうねを作り、生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせる
そのまま常温で50～60分（約2倍になるまで）発酵させる
◎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。

6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に5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

7 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15～20分焼く



## 44. ベーコンエピ

「エピ」とはフランス語で「穂」という意味です。
フランスパン生地にベーコンを巻き込みました。

対応するメニュー
メニュー10 メニュー11 メニュー13 メニュー14

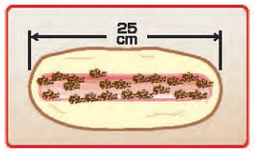
| 材料 3本分 | |
|---|---|
| フランスパンの生地 | 1回分 |
| 具 ベーコン（約20cm） | 3枚 |
| 具 粒マスタード | 大1 |
| ※メニュー「10」の場合 | 462kcal※（1本分） |

**つくり方**

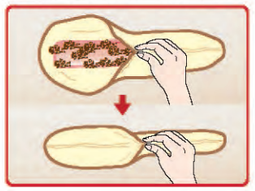
1 フランスパンの生地を用意する
（材料表とつくり方はP.42参照）

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

3 めん棒で生地を約25cm長さのだ円形にのばし、ベーコンをのせ、粒マスタードを塗る




4 3の生地の上下を合わせて閉じ、さらにもう一度上下の生地を寄せて合わせ目をしっかりと閉じ、両手で転がして形を整える



5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4を合わせ目を下にして並べ、キッチンバサミなどで生地に深く切り込みを入れ、交互に左右へずらす

6 約35℃で30～40分発酵させる

7 十分に霧吹きをして、200～220℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

アレンジ arrange 粒マスタードをマヨネーズ（同量）にしてもおいしく召し上がれます。

## 45. フォカッチャ

ビザの原型と言われているフォカッチャ。
トッピングはお好みでアレンジしてください。

**ドライイーストを使って**
取扱説明書 P.22

| 材料 4枚分 | メニュー10 小麦 | | メニュー11 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 170mL | | 160mL | |
| 粉 | 150g | ←強力粉 | 150g | ←国産小麦粉 |
| 薄力粉 | 150g | | 150g | |
| 砂糖 | 4g | 大½ | 4g | 大½ |
| 塩 | 2.5g | 小½ | 2.5g | 小½ |
| オリーブ油 | 12g | 大1 | 12g | 大1 |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| オリーブ油（仕上げ用） | 適量 | | 適量 | |
| トッピング Ⓐ オリーブ | 適量 | | 適量 | |
| トッピング Ⓑ 玉ねぎ | 50g | ¼個 | 50g | ¼個 |
| トッピング Ⓑ 塩 | 2.5g | 小½ | 2.5g | 小½ |
| | タイマー | 347kcal（1枚分） | タイマー | 343kcal（1枚分） |

**つくり方**

1 パンケースにオリーブ油（仕上げ用）とⒶとⒷ以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 玉ねぎは繊維にそって薄切りにし、塩をふりかけ、しばらくおいたあと、水気を切る

5 3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

6 クッキングシートごとオーブン皿に移し、常温で約15分おく

7 6の表面に指でくぼみをつけ、仕上げ用のオリーブ油を塗り、ⒶやⒷをのせる

8 220～240℃に予熱したオーブンで約15分焼く

# 46. ベーグル

アメリカ生まれのもちもち食感のパン。
独特のもちもち感は、
焼く前にゆでることで生まれます。

## ドライイーストを使って

取扱説明書 P.22

| 材料 8個分 | メニュー10 小麦 | | メニュー11 国産小麦 | | メニュー12 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 180mL | | 170mL | | 230mL | |
| 粉 | 280g | ← 強力粉 | 280g | ← 国産小麦粉 | 300g | ← 米粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 16g | 大2 | 24g | 大3 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | | 適量 | | 適量 | |
| トッピング クリームチーズ | 100g | | 100g | | 100g | |
| | タイマー | 182kcal (1個分) | タイマー | 178kcal (1個分) | タイマー | 195kcal (1個分) |

## 生イーストを使って

取扱説明書 P.37

| 材料 8個分 | ホームメイド 小麦 | | ホームメイド 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 170mL | | 160mL | |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 粉 | 280g | ← 強力粉 | 280g | ← 国産小麦粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 | 16g | 大2 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | | 適量 | |
| トッピング クリームチーズ | 100g | | 100g | |
| | タイマー | 182kcal (1個分) | タイマー | 178kcal (1個分) |

### ホームメイド ベーグルの時間設定

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 |

アレンジベーグルは P.45

### つくり方

1 パンケースに仕上げ用のとき卵とクリームチーズ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、水によく混ぜてください。

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

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 3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

5 8枚に切り分けたクッキングシートに4をのせ、オーブン皿に並べる。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 下ゆで用の水を煮たてた鍋に5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。）

メモ 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。

7 クッキングシートを敷いたオーブン皿に水気をよく切った6を並べ、仕上げ用のとき卵をハケで塗り、180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼く

8 焼きあがったベーグルを横に半分に切り、常温に戻したクリームチーズを塗る

# 47. ナン

インド料理に欠かせないナン。
オーブンを使わなくてもフライパンで簡単に作れます。

### 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

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3をめん棒でだ円形に薄くのばす

5 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

## ドライイーストを使って

取扱説明書 P.22

| 材料 6枚分 | メニュー10 小麦 | | メニュー11 国産小麦 | | メニュー12 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 190mL | | 180mL | | 230mL | |
| 粉 | 250g | ← 強力粉 | 250g | ← 国産小麦粉 | 300g | ← 米粉 |
| 薄力粉 | 50g | | 50g | | —— | |
| 砂糖 | 8g | 大1 | 8g | 大1 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| バター | 10g | | 10g | | 10g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | タイマー | 203kcal (1枚分) | タイマー | 198kcal (1枚分) | タイマー | 202kcal (1枚分) |

## アレンジ arrange アレンジベーグル

●黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、干しブルーベリー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を混ぜ込むとおいしく召し上がれます。

# ピザ

## 48. ピザ生地 (ヘビータイプ)

**食べ応えがある厚みのある**
**パンタイプの生地です。**
**もちもちとした食感を楽しみたいときに。**

**つくり方**

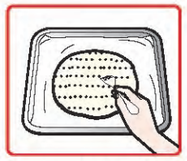
1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、水によく混ぜてください。

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

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

4 3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

5 クッキングシートごとオーブン皿に移し、フォークで穴をあける



◎トッピングについてはP.48参照

### ドライイーストを使って

取扱説明書 P.22

| 材料 直径20cm3枚分 | メニュー10 小麦 | | メニュー11 国産小麦 | | メニュー12 米粉 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 水 | 180mL | | 170mL | | 230mL | |
| 粉 | 240g | ←強力粉 | 240g | ←国産小麦粉 | 300g | ←米粉 |
| 薄力粉 | 40g | | 40g | | ― | |
| 砂糖 | 8g | 大1 | 8g | 大1 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| ショートニング | 12g | | 12g | | 12g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | タイマー | 392kcal (1枚分) | タイマー | 382kcal (1枚分) | タイマー | 416kcal (1枚分) |

### 天然酵母を使って

取扱説明書 P.30 直径20cm3枚分

| 材料 | メニュー13 小麦 | | メニュー14 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 160mL | | 150mL | |
| 生種 | 26g | 大2 | 26g | 大2 |
| 粉 | 240g | ←強力粉 | 240g | ←国産小麦粉 |
| 薄力粉 | 40g | | 40g | |
| 砂糖 | 8g | 大1 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| ショートニング | 12g | | 12g | |
| | タイマー | 401kcal (1枚分) | タイマー | 392kcal (1枚分) |

### 生イーストを使って

取扱説明書 P.37 直径20cm3枚分

| 材料 | ホームメイド 小麦 | | ホームメイド 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 170mL | | 160mL | |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 粉 | 240g | ←強力粉 | 240g | ←国産小麦粉 |
| 薄力粉 | 40g | | 40g | |
| 砂糖 | 8g | 大1 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 | 5g | 小1 |
| ショートニング | 12g | | 12g | |
| | タイマー | 392kcal (1枚分) | タイマー | 382kcal (1枚分) |

◎ピザ生地の時間設定は P.47 参照

## 49. ピザ生地 (クリスピータイプ)

**サクっとした歯ざわりの生地です。**
**軽い食感を楽しみたいときに。**

**つくり方**

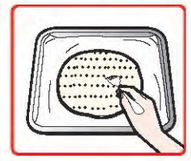
1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
◎生イーストを使うときは、水によく混ぜてください。

2 「メニュー」キーでメニュー番号を選び、「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。

3 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

4 3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

5 クッキングシートごとオーブン皿に移し、フォークで穴をあける



◎トッピングについてはP.49参照

### ドライイーストを使って

取扱説明書 P.22

| 材料 直径20cm4枚分 | メニュー10 小麦 | | メニュー11 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 150mL | | 140mL | |
| 粉 | 200g | ←強力粉 | 200g | ←国産小麦粉 |
| 薄力粉 | 80g | | 80g | |
| 塩 | 1.3g | 小¼ | 1.3g | 小¼ |
| オリーブ油 | 24g | 大2 | 24g | 大2 |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| | タイマー | 314kcal (1枚分) | タイマー | 308kcal (1枚分) |

### 天然酵母を使って

取扱説明書 P.30 直径20cm4枚分

| 材料 | メニュー13 小麦 | | メニュー14 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 130mL | | 120mL | |
| 生種 | 20g | 大1½強 | 20g | 大1½強 |
| 粉 | 200g | ←強力粉 | 200g | ←国産小麦粉 |
| 薄力粉 | 80g | | 80g | |
| オリーブ油 | 30g | 大2½ | 30g | 大2½ |
| | タイマー | 333kcal (1枚分) | タイマー | 327kcal (1枚分) |

### 生イーストを使って

取扱説明書 P.37 直径20cm4枚分

| 材料 | ホームメイド 小麦 | | ホームメイド 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 140mL | | 130mL | |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 粉 | 200g | ←強力粉 | 200g | ←国産小麦粉 |
| 薄力粉 | 80g | | 80g | |
| 塩 | 1.3g | 小¼ | 1.3g | 小¼ |
| オリーブ油 | 24g | 大2 | 24g | 大2 |
| | タイマー | 314kcal (1枚分) | タイマー | 308kcal (1枚分) |

**ホームメイド ピザ生地の時間設定**

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 |

## 50. マルゲリータ

モッツァレラチーズとトマトを使った
シンプルなピザです。
バジルの葉がアクセントです。

**つくり方**

1. ピザ生地とトマトソース(下記)を用意する
(材料表とつくり方はP.46参照)
2. モッツァレラチーズは7mm幅に切り、プチトマトはヘタを取って輪切りにする
3. ピザ生地の表面にトマトソースを塗り、2をのせる
4. 200〜220℃に予熱したオーブンで約15分焼く
5. 焼き上がれば、バジルの葉を散らす

**材料** 1枚分

| | |
|---|---|
| ピザ生地(ヘビータイプ) | 1枚 |
| トマトソース | 50g |
| モッツァレラチーズ | 100g |
| プチトマト | 4個 |
| バジルの葉 | 5枚 |
| | 744kcal (1枚分) |

**メモ**
クリスピータイプでもおいしく召し上がれます。
(クリスピータイプのピザ生地の材料表とつくり方はP.47参照)

## トマトソース

**材料** ピザ4枚分

| | |
|---|---|
| トマトピューレ | 150mL |
| トマトケチャップ | 50mL |
| 塩・こしょう | 少々 |
| | 30kcal (1枚分) |

**つくり方**
全ての材料を合わせ、よく混ぜておきます。

## 51. サラダピザ

簡単でおしゃれなサラダピザ。
サラダはお好みの材料を使って
アレンジしてください。

**材料** 1枚分

| | |
|---|---|
| ピザ生地(クリスピータイプ) | 1枚 |
| ミックスリーフ(ベビーリーフなど) | 25g |
| 生ハム(半分に切る) | 50g |
| 塩・こしょう | 少々 |
| 温泉卵(市販品) | 1個 |
| オリーブ油 | 大2 |
| | 740kcal (1枚分) |

**つくり方**

1. ピザ生地を用意する
(材料表とつくり方はP.47参照)
2. ピザ生地の表面にオリーブ油(分量外)を塗り、200〜220℃に予熱したオーブンで約10分焼く
3. 2にミックスリーフと生ハムをのせ、塩・こしょうをする
4. 3の中央に温泉卵をそっと割り入れ、全体にオリーブ油をかける

## 52. クリームコーンピザ

濃厚なクリームソースにコーンと
ベーコンをトッピングしました。

**材料** 1枚分

| | |
|---|---|
| ピザ生地(クリスピータイプ) | 1枚 |
| **クリームソース** | |
| 薄力粉 | 10g |
| バター | 20g |
| 牛乳 | 100mL |
| 塩・こしょう | 少々 |
| コーン(水気を切ったもの) | 50g |
| ベーコン(1cm幅に切る) | 20g |
| ピザ用チーズ | 20g |
| パセリ(刻む) | 適量 |
| | 766kcal (1枚分) |

**メモ**
ヘビータイプでもおいしく召し上がれます。
(ヘビータイプのピザ生地の材料表とつくり方はP.46参照)

**つくり方**

1. ピザ生地を用意する
(材料表とつくり方はP.47参照)
2. クリームソースを作る。耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ラップをせずに電子レンジ(500W)で約1分加熱し、よく混ぜる
3. 2に牛乳を少しずつ加えながら混ぜたあと、約1分加熱し、取り出してよく混ぜる
4. 再度約1分加熱し、よく混ぜ、塩・こしょうをする
5. ピザ生地の表面にクリームソースを塗る
6. コーンとベーコンをのせたあと、ピザ用チーズをのせる
7. 200〜220℃に予熱したオーブンで約15分焼く
8. 焼き上がれば、パセリを散らす

# 米粉生地

米粉は小麦と比べて
もっちり、しっとりとした
食感になります。
米粉を使っていろいろなパンを
焼いてみましょう。

米粉は
「シトギミックス 20A」を
お使いください。(→P.5)

**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**

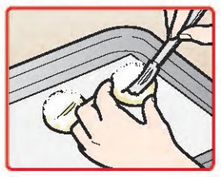
- 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。

## 53. 米粉プチパン

米粉のもちもち感を楽しめる
シンプルなパンです。

**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. 「メニュー」キーでメニュー番号「12」を選び、「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12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
4. 3を丸めなおし、クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べる
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. 5に米粉(分量外)を茶こしでふりかける(お好みで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ください。)



7. 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ドライイーストを使って　取扱説明書 P.22

| 材料 | 12個分 | メニュー12 米粉 |
|---|---|---|
| 水 | 230mL | |
| 粉 | 300g | ← 米粉 |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| スキムミルク | 6g | 大1 |
| 塩 | 2.5g | 小½ |
| バター | 10g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| | タイマー | 106kcal(1個分) |

## 54. 米粉よもぎおやき

米粉の生地によもぎを練り込んだよもぎおやきです。
ホットプレートで生地を焼き上げるので
表面はカリカリ、中はモチモチ。
かぼちゃと野沢菜の2種類の具をお楽しみください。

**つくり方**

1. パンケースにかぼちゃとⒶ以外の材料を材料表の上から順に入れる
2. 「メニュー」キーでメニュー番号「12」を選び、「スタート」キーを押す
3. 具を作る。かぼちゃは皮をむき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(500W)で3～4分加熱する
4. 3を熱いうちにマッシャーなどでしっかりとつぶす
5. フライパンにごま油(分量外)をひき、Ⓐを加えて中火で約3分炒める(水気がなくなるまで)
6. 4と5を常温になるまで冷ましたあと、それぞれを4等分する
7. 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
8. 7をめん棒で直径約10cmの円形にのばして6をのせ、まわりから生地を寄せるようにして包む
9. 合わせ目をしっかりと閉じて、手のひらで押さえて平たくする
10. クッキングシートを敷いたオーブン皿に9を並べ、約35℃で30～40分発酵させる
11. ホットプレートを約140℃で予熱する。予熱が完了すれば10を並べ、ヘラなどで表面を軽く押さえる
12. 片面に焼き色がついたら裏返し、15～20分焼く(ときどき裏返し、両面をまんべんなく焼いてください。)

ドライイーストを使って　取扱説明書 P.22

| 材料 | かぼちゃ4個分 野沢菜4個分 | メニュー12 米粉 | |
|---|---|---|---|
| 水 | | 240mL | |
| 乾燥よもぎ | | 5g | |
| 粉 | | 300g | ← 米粉 |
| 砂糖 | | 16g | 大2 |
| スキムミルク | | 6g | 大1 |
| 塩 | | 2.5g | 小½ |
| バター | | 10g | |
| ドライイースト | | 3g | 小1 |
| 具 Ⓐ | かぼちゃ | 120g | |
| | 野沢菜の漬け物(刻む) | 100g | |
| | 白ごま | 大1 | |
| | 酒・みりん | 各小1 | |
| | タイマー | かぼちゃ 187kcal 野沢菜 182kcal(1個分) | |

# 55. 米粉ドーナツ

米粉を使うことでもちもちとした
食感のドーナツができあがります。

ドライイーストを使って　取扱説明書 P.22

| 材料 | リングドーナツ 8個分 ツイストドーナツ4個分 メニュー12 米粉 | |
|---|---|---|
| 牛乳 | 180mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 |
| 粉 | 300g ← 米粉 | |
| 砂糖 | 24g | 大3 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| バター | 60g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 揚げ油 | 適量 | |
| トッピング グラニュー糖 | 適量 | |
| トッピング 粉糖 | 適量 | |
| タイマー | リングドーナツ 174kcal ツイストドーナツ 348kcal | (1個分) |

つくり方

1 パンケースに揚げ油とグラニュー糖、粉糖以外の材料を材料表の上から順に入れる
2 「メニュー」キーでメニュー番号「12」を選び、「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2等分にする。半分はリングドーナツ用に丸め、残り半分はツイストドーナツ用に4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
4 リングドーナツ用の生地をめん棒で1cm厚さにのばし、ドーナツ型で抜く

5 ツイストドーナツ用の生地を約30cmの棒状にのばし、縄状にねじって両端を閉じる

6 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4と5を並べ、約40℃で30～40分（約2倍になるまで）発酵させる
7 約170℃に熱した揚げ油に6を入れて、ときどき裏返しながらきつね色になるまでこんがりと揚げる
8 熱いうちに、グラニュー糖と粉糖をまぶす

メモ　コーティングチョコレートを湯煎で溶かし、ドーナツの表面に塗るとチョコドーナツになります。

# 56. 米粉あんパン

もちもちの生地に粒あんを包んだ
定番のあんパンです。

つくり方

1 米粉ドーナツの生地を用意する（材料とつくり方は上記参照）
2 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 2を直径約9cmの円形にのばして粒あんをのせ、まわりから生地を寄せるようにして包む

4 合わせ目をしっかりと閉じて、手のひらで軽く押して平らにする
5 クッキングシートを敷いたオーブン皿に4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
6 生地の中央に指で押してくぼみをつけ、仕上げ用のとき卵をハケで塗り、けしの実をのせる
7 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

対応するメニュー　メニュー12

| 材料 | 9個分 | |
|---|---|---|
| 米粉ドーナツの生地 | 1回分 | |
| 粒あん（30gに分けて丸める） | 270g | |
| とき卵（仕上げ用） | 適量 | |
| トッピング けしの実 | 適量 | |
| | 284kcal | （1個分） |

| メニュー番号 | メニュー | 調理時間 |
|---|---|---|
| 15 | うどん | 40分 |
| 16 | そば | 15分 |
| 17 | パスタ | 40分 |

# めん生地

# 57. うどん

「さぬきうどん」のような
しっかりとしたコシが特長のうどんです。

取扱説明書 P.22

| 材料 | 4人分 メニュー15 うどん | |
|---|---|---|
| 強力粉 | 150g | |
| 薄力粉 | 150g | |
| Ⓐ 水 | 150mL | |
| Ⓐ 塩（水によく溶かす） | 5g | 小1 |
| 打ち粉（強力粉） | 適量 | |
| タイマー | 275kcal | （1人分） |

つくり方

1 Ⓐの材料を合わせておく
2 パンケースに打ち粉（強力粉）以外の材料を材料表の上から順に入れる
3 「メニュー」キーでメニュー番号「15」を選び、「スタート」キーを押す
4 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ラップに包み室温で約2時間休ませる
5 まな板に打ち粉をし、4の生地をめん棒で約3mm厚さにのばす
6 5の表面に打ち粉をし、三つ折りにして約5mm幅に切る

7 6のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯で10～13分ゆでる
8 ゆであがったら、1～2回冷水で洗ってぬめりをとり、水気を切る

# 58. きつねうどん

関西風のうどんだしに
油あげをトッピングしました。

つくり方

1 なべにⒶを入れて温め、うどんだしを作る
2 器にゆでたうどんを入れ、1をかけ、油あげと青ねぎを添える

| 材料 | 4人分 |
|---|---|
| うどん | 4人分 |
| うどんだし | |
| Ⓐ だし汁 | 1200mL |
| Ⓐ 薄口しょうゆ | 大1 |
| Ⓐ みりん | 大1 |
| Ⓐ 塩 | 小½ |
| きつねうどん用油あげ | 8枚 |
| 青ねぎ（斜め切り） | 適量 |
| | 411kcal（1人分） |

# 59. カレーうどん

だしをたっぷりと入れたカレーうどん。
カレーの風味が食欲をそそります。

つくり方

1 なべにレトルトカレーとうどんだし（きつねうどん材料表参照）を入れ、よく混ぜて温める
2 1に水溶き片栗粉を加え、ひと煮立ちさせる
3 器にゆでたうどんを入れ、2をかけ、青ねぎを添える

| 材料 | 4人分 |
|---|---|
| うどん | 4人分 |
| レトルトカレー（または残りのカレー） | 600g |
| うどんだし | 400~600mL |
| 水溶き片栗粉 | 適量 |
| 青ねぎ（斜め切り） | 適量 |
| | 432kcal（1人分） |

# 60. 二八そば

そばの香りが高く、風味が良い「二八そば」です。
うどんやパスタに比べると難易度はやや高めですが、
挑戦してみましょう。

取扱説明書 P.22

| 材料 | 2人分 | メニュー16 そば |
|---|---|---|
| そば粉※ | | 140g |
| 強力粉 | | 35g |
| 水 | | 80mL |
| 打ち粉(そば粉) | | 適量 |
| | タイマー | 316kcal (1人分) |

※そば粉は「北海道産そば粉」をご使用ください。(→P.5)
◎1度に2人分までしか作れません。

**つくり方**

1 パンケースに打ち粉(そば粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる

2 「メニュー」キーでメニュー番号「16」を選び、「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2等分して丸める
(パンケースの中で生地がまとまっていない場合は手でまとめてください。)
◎1人分ずつのばします。
◎生地を2等分にしてから、のばさない方の生地は乾燥を防ぐためラップに包んでください。

4 まな板や生地の表面にしっかりと打ち粉をし、めん棒で約2mm厚さになるように(35×20cm程度)のばす
(のばす時は乾燥を防ぐため、打ち粉をしながらのばしてください。)

5 4の表面にしっかりと打ち粉をし、約2mm幅に切る(包丁を定規などに沿わせながら切ると、切りやすくなります。)

6 5のそばをほぐし、沸とうしたお湯(4リットル以上)にそっと入れ、40～50秒ゆでる
(火加減は沸とう状態を保つように調整してください。)
◎本格二八そばですので、ややかために仕上がります。お好みでゆで時間を調節してください。(P.55 ワンポイントアドバイス参照)

7 ゆでためんをざるなどですくい上げ、水を入れたボールで約10秒(ぬめりをとるように)洗う

8 氷水を入れたボールに7を入れ、約10秒しめる

9 水気を切り、器に盛りつける

**アレンジ arrange 温かいそばを作る場合**
水気を切ったあと、再度めんを沸とうしたお湯に約5秒くぐらせてめんを温めてから、かけ汁をかけてください。



**二八そば ワンポイントアドバイス**

◎そば生地は乾燥しやすいので、のばしてから手早く切り、ゆでてください。
◎そば生地を切るときは、折りまげないでください。
折り目からめんが切れることがあります。
◎包丁で切りにくい場合は、ピザカッターを使うと切りやすくなります。
◎めんをゆでる時は、1人分ずつゆでてください。
また、箸などでかき混ぜすぎるとめんが切れることがあります。
◎めんのかたさは、ゆで時間で調整してください。
●めんのかたさ「やわらかめ」: 約60秒
●めんのかたさ「かため」: 約30秒
◎めんの太さにより、ゆで時間を調整してください。
●細いめんの場合(約1.5mm): 約30～40秒
●太いめんの場合(約3.0mm): 約50～60秒
◎ゆで不足(20秒以下)やゆで過ぎ(70秒以上)は、めんが切れる原因になります。
◎作ったそばはその日のうちにお召し上がりください。

# そばつゆ

メモ MEMO そばつゆはそばを作る前に準備しておきましょう。

| 材料 | 2人分 | つけ汁 | かけ汁 |
|---|---|---|---|
| みりん | | 大2 | 大1 |
| 砂糖 | | 小2 | 小2 |
| しょうゆ | | 大3 | 大1½ |
| だし汁 | | 150mL | 600mL |
| | | 72kcal (1人分) | 47kcal (1人分) |

**つくり方**

1 鍋にみりんを入れ、ひと煮立ちさせる

2 1に砂糖を加えて混ぜ、よく溶かす

3 2にしょうゆを加えて沸とうさせない程度に温める

4 3にだし汁(つけ汁は100mL、かけ汁は600mL)を加えて混ぜ、温める
(つけ汁はあら熱をとったあと、冷蔵庫で冷やしてからご使用ください。)
◎お好みの具材をトッピングしてください。
◎つけ汁はざるうどんにもご使用頂けます。

# 61. 生パスタ

**パスタ生地もホームベーカリーを使えば簡単に作れます。**
**トマトやほうれん草を練り込んだカラフルなパスタも作れます。**

取扱説明書 P.22

| 材料 4人分 | | メニュー17 パスタ |
|---|---|---|
| デュラムセモリナ粉※ | | 150g |
| 強力粉 | | 150g |
| Ⓐ | 水 | 110mL |
| | 塩(水によく溶かす) | 5g 小1 |
| | 卵 | 50g M寸1個 |
| オリーブ油 | | 12g 大1 |
| 打ち粉(強力粉) | | 適量 |
| | | タイマー 312kcal (1人分) |

※パスタ用の小麦粉。薄力粉(同量)でも代用できます。

**つくり方**

1 Ⓐの材料を合わせておく

2 パンケースに打ち粉(強力粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる

3 「メニュー」キーでメニュー番号「17」を選び、「スタート」キーを押す

4 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる

5 まな板にしっかりと打ち粉をし、4の生地をめん棒で約1mm厚さにのばす

6 5の表面にしっかりと打ち粉をし、三つ折りにして約5mm幅に切る
◎フェットチーネは約1cm幅に切ります。

7 6のパスタをほぐし、塩を入れたたっぷりの熱湯で2～3分ゆでる

8 ゆであがったら水気を切り、パスタがくっつかないようにオリーブ油(分量外)をあえる

**◎ラザニア(P.58)をつくる場合は、下記の手順で調理してください。**

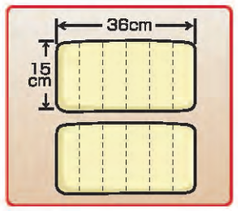
1～3 上記のつくり方参照

4 パンケースから取り出した生地を2等分にして丸め、ラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる

5 まな板にしっかりと打ち粉をし、4の生地をそれぞれ15×36cmにのばす

6 15×6cmの長方形に切る(合計12枚つくります。)

7～8 上記のつくり方参照




# 62. トマト入り生パスタ

取扱説明書 P.22

| 材料 4人分 | | メニュー17 パスタ |
|---|---|---|
| デュラムセモリナ粉※ | | 150g |
| 強力粉 | | 150g |
| Ⓐ | トマトジュース(無塩) | 110mL |
| | 塩(ジュースによく溶かす) | 5g 小1 |
| | 卵 | 50g M寸1個 |
| オリーブ油 | | 12g 大1 |
| 打ち粉(強力粉) | | 適量 |
| | | タイマー 317kcal (1人分) |

※パスタ用の小麦粉。薄力粉(同量)でも代用できます。

つくり方 は生パスタ参照



取扱説明書 P.22

| 材料 4人分 | | メニュー17 パスタ |
|---|---|---|
| デュラムセモリナ粉※ | | 150g |
| 強力粉 | | 150g |
| ほうれん草(ゆでたもの) | | 50g |
| Ⓐ | 水 | 60mL |
| | 塩(水によく溶かす) | 5g 小1 |
| | 卵 | 50g M寸1個 |
| オリーブ油 | | 12g 大1 |
| 打ち粉(強力粉) | | 適量 |
| | | タイマー 316kcal (1人分) |

※パスタ用の小麦粉。薄力粉(同量)でも代用できます。

# 63. ほうれん草入り生パスタ

つくり方 は生パスタ参照

◎ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、水気をしっかりと絞って、みじん切りにしたものを使用します。

# 64. ツナとブロッコリーのフェットチーネ

**フェットチーネとは、きしめん状の幅広のパスタです。**
**ツナとコーンがたっぷりと入ったクリームソースによくからみます。**

| 材料 4人分 | | |
|---|---|---|
| 生パスタ(フェットチーネ) | | 4人分 |
| ブロッコリー(小房に分ける) | | ½株 |
| バター | | 20g |
| 玉ねぎ(みじん切り) | | ¼個 |
| ツナ缶(油を切る) | | 1缶 |
| コーン | | 30g |
| Ⓐ | 生クリーム | 100mL |
| | 牛乳 | 100mL |
| | 固形スープの素(砕く) | ½個 |
| | 黒こしょう(粗挽き) | 少々 |
| | | 510kcal (1人分) |

**つくり方**

1 ブロッコリーは熱湯で2～3分ゆで、水気を切る

2 フライパンにバターを入れて熱し、玉ねぎを加えて中火であめ色になるまで炒める

3 ツナとコーンを加えて軽く炒め、Ⓐと1を加え、弱火で約5分煮て味を調える

4 ゆでたてのパスタに3の熱いソースをかける

# 65. ラザニア

**パスタ、ミートソース、ホワイトソースを**
**交互に重ねてチーズをのせて焼きます。**
**ボリュームたっぷりのラザニアです。**

◎直径約18cmで深さ約3cmのグラタン皿(4皿)を使用します。

| 材料 | 4人分 |
|---|---|
| 生パスタ(ラザニア用) | 4人分 |
| **ミートソース** | |
| オリーブ油 | 大2 |
| にんにく(みじん切り) | 1片 |
| Ⓐ 玉ねぎ(みじん切り) | 1個 |
| Ⓐ 牛ひき肉 | 200g |
| Ⓐ しいたけ(粗みじん切り) | 4枚 |
| Ⓑ トマトピューレ | 200g |
| Ⓑ 固形スープの素(砕く) | 1個 |
| Ⓑ 赤ワイン | 大3 |
| Ⓑ ローリエ | 1枚 |
| Ⓑ 塩 | 小1 |
| パン粉 | 大4 |
| **ホワイトソース** | |
| バター | 30g |
| 薄力粉 | 30g |
| 牛乳 | 400mL |
| 塩・こしょう | 少々 |
| ピザ用チーズ | 100g |
| | **792**kcal(1人分) |

**つくり方**

1. 生パスタの生地を用意する
(材料表とつくり方はP.56参照)
2. ミートソースを作る。鍋にオリーブ油・にんにくを入れて熱し、中火でよく炒めてⒶを加える
3. 2に十分火が通ればⒷを加えて混ぜ、約5分煮たあと、パン粉を加えて混ぜ、火を止める
4. ホワイトソースを作る。別の鍋にバターを入れて熱し、薄力粉を入れて焦がさないように中火で十分炒める
5. 火を止めて4に牛乳を少しずつ加え、木べらなどで混ぜながら、とろみがつくまで煮つめて塩・こしょうで味を調える
6. バター(分量外)を塗ったグラタン皿にパスタ、ミートソース、ホワイトソースの順で3回重ねる
7. ピザ用チーズをのせ、約220℃に予熱したオーブンで約20分焼く

**メモ** 市販のトマトソース、ホワイトソースもご使用いただけます。

| メニュー番号 | メニュー | 調理時間 |
|---|---|---|
| 18 | ケーキ | 1時間38分 |
| 19 | ジャム | 1時間20分 |

# スイーツ

◎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。

# 66. バターケーキ

**バターをたっぷりと使った**
**パウンドケーキです。**

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター(1cm角に切る) | 100g | |
| 卵(溶く) | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| 砂糖 | 100g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| タイマー 焼き色選択 | **249**kcal (8等分 1切れ分) | |

◎材料を入れる際には必ず手順どおりに入れてください。

**つくり方**

1. バターを1cm角に切り、常温に戻す
2. Ⓐは合わせてふるう
3. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
4. 「メニュー」キーでメニュー番号「18」を選び、「スタート」キーを押す
5. 具入れブザー(約13分後)が鳴れば、パンケースの周囲についた粉など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)、再度「スタート」キーを押す
◎粉落としを行うと、焼き上がったケーキの側面がきれいに仕上がります。

# 67. レモンケーキ

**レモンの皮を入れることで**
**さっぱりとしたケーキになります。**

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター(1cm角に切る) | 100g | |
| 卵(溶く) | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| レモン(皮) | 1個分 | |
| 砂糖 | 100g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| タイマー 焼き色選択 | **249**kcal (8等分 1切れ分) | |

◎レモンはしっかりと洗い、皮の黄色い部分をすりおろします。

**つくり方** はバターケーキ参照

## 68. 紅茶ケーキ

紅茶葉の香りが良いケーキです。
紅茶葉はお好みでアレンジしてください。

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター（1cm角に切る） | 80g | |
| 卵（溶く） | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| 砂糖 | 100g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| 紅茶葉（細かいもの） | 3g | |
| タイマー 焼き色選択 | 231kcal（8等分1切れ分） | |

◎Ⓐに紅茶葉を加えて軽く混ぜます。

つくり方 はP.59バターケーキ参照

## 69. りんごケーキ

りんごの甘酸っぱさとシャキシャキした食感が
絶妙な味わいのケーキです。

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター（1cm角に切る） | 80g | |
| 卵（溶く） | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| りんご | 100g | |
| シナモン | 適量 | |
| 砂糖 | 80g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| タイマー 焼き色選択 | 227kcal（8等分1切れ分） | |

◎りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm～1cm角に切ります。

つくり方 はP.59バターケーキ参照

## 70. かぼちゃケーキ

かぼちゃの甘みが効いた
口当たりの良いケーキです。

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター（1cm角に切る） | 100g | |
| 卵（溶く） | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| かぼちゃ（正味） | 100g | |
| 砂糖 | 100g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| タイマー 焼き色選択 | 260kcal（8等分1切れ分） | |

◎かぼちゃは皮をむき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3～4分加熱します。軽くつぶしたあと、冷ましたものを使用します。

つくり方 はP.59バターケーキ参照

## 71. マロンケーキ

栗の風味と食感が
口の中いっぱいに広がります。
栗がたっぷりと入った贅沢なケーキです。

つくり方 はP.59バターケーキ参照
◎具は粉落としのあとに入れてください。

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター（1cm角に切る） | 100g | |
| 卵（溶く） | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| 砂糖 | 80g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| 具 栗の甘露煮（7mm～1cm角に切る） | 100g | |
| タイマー 焼き色選択 | 269kcal（8等分1切れ分） | |

## 72. ミックスフルーツケーキ

ドライフルーツがぎっしりと詰まった
具だくさんのケーキです。

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター（1cm角に切る） | 100g | |
| 卵（溶く） | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| 砂糖 | 80g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| 具 ドライフルーツミックス | 50g | |
| タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 259kcal（8等分1切れ分） | |

つくり方 はP.59バターケーキ参照
◎具は粉落としのあとに入れてください。

メモ
72～75のケーキは、自動具入れ機能もお使いいただけますが、粉落としを必ず行ってください。

## 73. 抹茶甘納豆ケーキ

色鮮やかな抹茶生地に甘納豆をトッピングしました。
和菓子のようなケーキです。

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター（1cm角に切る） | 80g | |
| 卵（溶く） | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| 砂糖 | 100g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| Ⓐ 抹茶 | 3g | 小1½ |
| 具 甘納豆（大きいものは刻む） | 50g | |
| タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 250kcal（8等分1切れ分） | |

つくり方 はP.59バターケーキ参照
◎具は粉落としのあとに入れてください。

## 74. バナナナッツケーキ

バナナを練り込んだしっとりした生地に
くるみの食感が楽しめるケーキです。

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター（1cm角に切る） | 60g | |
| 卵（溶く） | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| 完熟バナナ（つぶす） | 100g | |
| サワークリーム | 30g | |
| 砂糖 | 80g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| 具 くるみ（刻む） | 40g | |
| タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 260kcal（8等分1切れ分） | |

つくり方 はP.59バターケーキ参照
◎具は粉落としのあとに入れてください。

取扱説明書 P.23

| 材料 1個分 | メニュー18 ケーキ | |
|---|---|---|
| 無塩バター（1cm角に切る） | 50g | |
| 卵（溶く） | 100g | M寸2個 |
| 牛乳 | 35mL | |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| 干しプルーン（みじん切り） | 50g | |
| 砂糖 | 130g | |
| Ⓐ 薄力粉 | 180g | |
| Ⓐ ベーキングパウダー | 6g | 小2 |
| Ⓐ ココア | 20g | |
| 具 アーモンドスライス（軽く刻む） | 30g | |
| タイマー 自動具入れ 焼き色選択 | 260kcal（8等分1切れ分） | |

## 75. チョコレートケーキ

ココア生地にアーモンドスライスを
合わせました。
干しプルーンを入れることで
しっとりした食感になります。

つくり方 はP.59バターケーキ参照
◎具は粉落としのあとに入れてください。

# ジャム

取扱説明書 P.26

## 76. いちごジャム

甘酸っぱいいちごをジャムにしましょう。
いちごの果肉が残り、食感を楽しめます。

| 材料 | メニュー19 ジャム | |
|---|---|---|
| いちご(正味) | 300g | 1パック |
| 砂糖 | 120g | |
| レモン汁 | 14mL | 大1 |
| タイマー | 566kcal(1回分) | |

つくり方
1. いちごはヘタを取って2～4個に切り、軽くつぶす
2. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3. 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

## 77. マンゴージャム

マンゴーをたっぷり使った
さわやかなジャムです。

| 材料 | メニュー19 ジャム | |
|---|---|---|
| マンゴー(正味) | 300g | |
| 砂糖 | 120g | |
| レモン汁 | 14mL | 大1 |
| タイマー | 656kcal(1回分) | |

つくり方
1. マンゴーは皮をむいて種を取って1～2cm角に切り、しっかりとつぶす
2. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3. 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

## 78. キウイジャム

キウイのさわやかな酸味が広がる
ジャムです。ぷちぷちとした種の
食感もお楽しみください。

| 材料 | メニュー19 ジャム | |
|---|---|---|
| キウイ(正味) | 300g | 4個 |
| 砂糖 | 120g | |
| レモン汁 | 7mL | 大½ |
| タイマー | 622kcal(1回分) | |

つくり方
1. キウイは皮をむいて2～3mm厚さのいちょう切りにして軽くつぶす
2. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3. 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

## 79. りんごジャム

いちょう切りにしたりんごの
シャキシャキした食感とすりおろした
りんごの甘みがいきたジャムです。

| 材料 | メニュー19 ジャム | |
|---|---|---|
| りんご(正味) | 300g | 2個 |
| 砂糖 | 120g | |
| レモン汁 | 14mL | 大1 |
| タイマー | 626kcal(1回分) | |

つくり方
1. りんごは皮をむいてヘタを取る。半量は2～3mm厚さのいちょう切りにし、残りの半量はすりおろす
2. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3. 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

## 80. ブルーベリージャム

ブルーベリーをたっぷり使った
贅沢なジャムです。

| 材料 | メニュー19 ジャム | |
|---|---|---|
| ブルーベリー | 300g | |
| 砂糖 | 120g | |
| レモン汁 | 7mL | 大½ |
| タイマー | 610kcal(1回分) | |

つくり方
1. ブルーベリーは軽くつぶす
2. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3. 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

メモ シロップ漬けなどを使う場合は、汁気を切り、砂糖を90gにして水を35mL加えてください。

## 81. オレンジマーマレード

皮の下処理に少し手間が
かかりますが、手作りの香り高い
マーマレードは絶品です。

| 材料 | メニュー19 ジャム | |
|---|---|---|
| オレンジ※ | 300g | 3個 |
| 砂糖 | 120g | |
| レモン汁 | 7mL | 大½ |
| ブランデー(またはラム酒) | 9mL | 小2 |
| タイマー | 601kcal(1回分) | |

※オレンジは皮(せん切り)と実(袋から出したもの)を合わせて300g使用します。

つくり方
1. オレンジは皮をむき、皮をせん切りする。皮を水から沸とうするまでゆでたあと、ゆで汁を捨てる。これを3回行う。オレンジの実は袋から出して2～3つにほぐす。
2. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3. 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

# フルーツソース

フルーツソースはジャムより甘さがマイルドなので、
ヨーグルトに混ぜたり、アイスクリームのトッピングにぴったりです。

取扱説明書 P.26

## 82. いちごソース

ジャムより砂糖が少なめでいちごの
甘酸っぱさがいきたソースです。

| 材料 | メニュー19 ジャム | |
|---|---|---|
| いちご(正味) | 300g | 1パック |
| 水 | 28mL | 大2 |
| 砂糖 | 32g | 大4 |
| レモン汁 | 14mL | 大1 |
| タイマー | 229kcal(1回分) | |

つくり方
1. いちごはヘタを取って2～4個に切り、しっかりとつぶす
2. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3. 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

## 83. キウイソース

キウイのさわやかな酸味が効いたソースです。
ブランデーを入れると大人の味に仕上がります。

| 材料 | メニュー19 ジャム | |
|---|---|---|
| キウイ(正味) | 300g | 4個 |
| 水 | 42mL | 大3 |
| 砂糖 | 24g | 大3 |
| レモン汁 | 7mL | 大½ |
| ブランデー(またはラム酒) | 4.5mL | 小1 |
| タイマー | 264kcal(1回分) | |

つくり方
1. キウイは皮をむいて2～3mm厚さのいちょう切りにし、しっかりとつぶす
2. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3. 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

## 84. トロピカルソース

マンゴーの甘さとパイナップルのさわやかさが
ぴったりの、南国フルーツを使ったソースです。

| 材料 | メニュー19 ジャム | |
|---|---|---|
| マンゴー(正味) | 200g | |
| パイナップル(正味) | 100g | |
| 水 | 42mL | 大3 |
| 砂糖 | 40g | 大5 |
| レモン汁 | 7mL | 大½ |
| タイマー | 334kcal(1回分) | |

つくり方
1. マンゴーは皮をむいて種を取って1～2cm角に切り、しっかりとつぶす。パイナップルは5mm角に切る
2. パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
3. 「メニュー」キーでメニュー番号「19」を選び、「スタート」キーを押す

# アレンジ

ホームベーカリーで焼いた食パンに
ひと手間加えてメインディッシュからスイーツまで
いろいろな料理にアレンジしましょう。

## 85. かきのパンケースグラタン

かきがたっぷりと入ったグラタンをパンの器に入れ、
オーブンで焼き上げました。
器まで食べられるボリューム満点のグラタンです。

**材料** 2人分

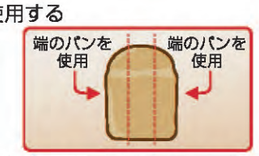
| | |
|---|---|
| 食パン | 1斤 |
| 玉ねぎ | ¼個（50g） |
| ほうれん草 | ½束（100g） |
| かき（加熱用） | 150g |
| 白ワイン | 大2 |
| バター | 10g |
| 薄力粉 | 大2 |
| 牛乳 | 200mL |
| 塩・こしょう | 少々 |
| ピザ用チーズ | 40g |
| パセリ | 適量 |
| | 660kcal（1人分） |

**メモ**

中央のパンやくり抜いたパンはミキサーにかけてパン粉にしたり、食べやすい大きさに切ってオーブンなどで焼いてクルトンにし、スープやサラダなどのトッピングにお使いください。

**つくり方**

1. 食パンは縦に3等分に切り、両端のパンを使用する




2. 皮から約1.5cm幅のところに包丁で切り込みを入れ、中のパンをくり抜いて食パンの器を2つ作る

3. 玉ねぎは薄切り、ほうれん草はゆでてざく切りにする
4. かきは塩（分量外）をもみ込んで汚れを取り除いてから流水で洗い、水気を切る
5. 小鍋に白ワインを煮立て、4のかきを入れて火が通るまで煮る
6. フライパンにバターを入れて熱し、玉ねぎを加えて軽く炒めたあと、薄力粉を入れて焦がさないように中火で炒める
7. 6に牛乳を少しずつ加えて混ぜ合わせ、5の煮汁も加えて混ぜながら中火でとろみがつくまで煮つめる
8. ほうれん草と5のかきを加えて全体に混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える
9. 2の食パンの器に8を入れて、ピザ用チーズをのせる
10. 200〜230℃に予熱したオーブンで10〜12分焼く

## 86. えびカツサンド

ぷりぷりとしたえびカツにシャキシャキのキャベツを
たっぷりのせ、オーロラソースで仕上げた
ボリューム満点のサンドイッチです。
もちもちとした「ごはん入りパン」の食感と
サクサクとしたえびカツの食感は相性抜群です。

**材料** 4人分

| | | |
|---|---|---|
| ごはん入りパン | | 4枚 |
| えび（正味） | | 200g |
| | 玉ねぎ（みじん切り） | ½個（100g） |
| | 卵（溶く） | M寸½個（25g） |
| Ⓐ | 塩 | 小½ |
| | 黒こしょう | 少々 |
| | 片栗粉 | 大1 |
| | 薄力粉 | 大2 |
| 衣 | パン粉 | 20g |
| | 卵（溶く） | M寸½個（25g） |
| 揚げ油 | | 適量 |
| キャベツ（せん切り） | | 50g |
| **オーロラソース（混ぜる）** | | |
| マヨネーズ | | 大3 |
| ケチャップ | | 大3 |
| | | 520kcal（1人分） |

**メモ**

おすすめはごはん入りパンですが、その他の食パンでもおいしく召し上がれます。

**つくり方**

1. えびは殻と背わたを取り、片栗粉と塩少々（各分量外）を加え、よくもみ込んでから洗う
2. 1の水気を切り、半量を粗みじん切りにし、残りの半量は粘りが出るまでたたいて刻む
3. 2とⒶの材料をよく混ぜ合わせた後、半量に分け、だ円形に整える
4. 薄力粉、卵、パン粉の順に衣をつける
5. 約180℃に熱した揚げ油に4を入れて、ときどき裏返しながらきつね色になるまでこんがりと揚げる
6. ごはん入りパンを2cm厚さに切り、オーブントースターで焼く
7. 食パン、5、キャベツ、オーロラソースの順にのせ、食パンを重ねて食べやすい大きさに切る

## 87. パンプディング

アツアツはもちろん、
冷蔵庫で冷やしてもおいしいので、
オールシーズン楽しめます。
食パンやトッピングをお好みで
アレンジしてみてください。

**材料** 4個分(8.5cm×深さ4.5cmのココット皿)

| | |
|---|---|
| 食パン | 2枚 |
| 卵 | M寸2個(100g) |
| 砂糖 | 50g |
| プレーンヨーグルト | 50g |
| 牛乳 | 200mL |
| バニラエッセンス | 少々 |
| トッピング アーモンドスライス | 大2 |
| トッピング お好みのドライフルーツ | 大2 |
| トッピング 粉糖 | 適量 |
| | 273kcal（1個分） |

**つくり方**

1 食パンを2cm角に切る

2 卵、砂糖を泡立て器でよく混ぜ、砂糖が溶けたらヨーグルトを加えて混ぜる

3 2に牛乳、バニラエッセンス少々を加えて混ぜる

4 3に1を入れ、10分程度浸す

5 耐熱容器にバター(分量外)を薄く塗り、4を4等分にして入れる

6 アーモンドスライス、ドライフルーツでそれぞれ飾る

7 約170℃に予熱したオーブンで20～30分焼く

8 あら熱がとれれば、粉糖をふりかける

## 88. チョコラスク

カリッとした香ばしい食感と、
チョコレートの絶妙な甘さが味わえる
チョコラスクです。
お好みの型で抜いてデコペンや
チョコスプレーなどで飾り付けを
楽しんでください。

**材料** 4枚分

| | |
|---|---|
| 食パン | 4枚 |
| チョコレート(製菓用) | 30g |
| バター | 30g |
| トッピング デコペン | 適量 |
| トッピング チョコスプレー | 適量 |
| | 330kcal(1枚分) |

**つくり方**

1 食パンを6mm厚さに切る

2 刻んだチョコレートを湯せんにかけて溶かし、バターを加えてよく混ぜる

3 2を1の表面に塗り、乾燥させたあと、お好みの型(クッキー型など)で抜く

4 3をオーブン皿に並べ、約150℃に予熱したオーブンで10～15分焼く

5 あら熱がとれれば、デコペンやチョコスプレーなどで飾る

**メモ**

食パンは冷凍したものを解凍するとスライスしやすくなります。



# ホームメイドコース

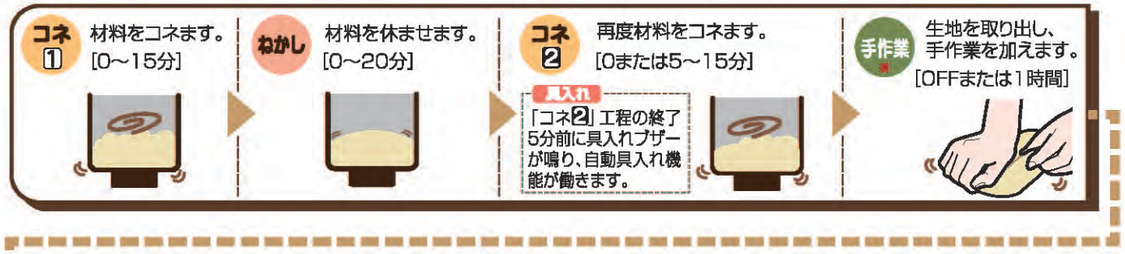
# ホームメイドコースの使い方

◎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。

**象印独自の「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(P.74〜79)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.32参照
- [　]は各工程の設定できる範囲です。




## ※手作業について

「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。(取扱説明書 P.38)
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。

◎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。)
◎通常のメニューとは設定が違うのでできあがりが異なることがあります。
◎ケーキ作りやジャム作りには使用できません。

## 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変えることができます。

| 短くする | 工程 | 長くする |
|---|---|---|
| ●パンのふくらみをおさえたいとき<br>●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<br>●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 |
| ●パンのふくらみをおさえたいとき<br>●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<br>●室温や水温が低く、パンのふくらみが悪いとき |
| ●食パンの外の皮の焼き色をうすくしたいとき | 焼き | ●食パンの外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、パンの焼き上がりはかわります。

## ホームメイドコースで作る 食パン

**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、水を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。

### ホームメイド 基本の時間設定

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| もちもち食パン(小麦) | 12分 | 10分 | 10分 | OFF | 1時間8分 | 20分 | 1時間 | 50分 | 3時間50分 |
| 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20分 | 50分 | 4時間10分 |
| もちもち食パン(国産小麦) | 9分 | 10分 | 10分 | OFF | 1時間11分 | 20分 | 1時間10分 | 50分 | 4時間 |
| 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 |

### ドライイーストを使って

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

### 生イーストを使って

| 材料 | 小麦 | | 国産小麦 | |
|---|---|---|---|---|
| 水 | 170mL | | 160mL | |
| 生イースト | 8g | | 8g | |
| 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 |
| バター | 15g | | 15g | |
| | 189kcal (6枚切り1枚分) | | 184kcal (6枚切り1枚分) | |

## ホームメイドコースで作る パン生地

**つくり方**

1 パンケースにとき卵(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、牛乳を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。

### ホームメイド 基本の時間設定

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 |

### ドライイーストを使って

| 14個分 材料 | 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⅔ | 3.3g | 小⅔ |
| バター | 60g | | 60g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 | 3g | 小1 |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | | 適量 | |
| | 131kcal (1個分) | | 128kcal (1個分) | |

### 生イーストを使って

| 14個分 材料 | 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 | 8g | | 8g | |
| 粉 | 300g | ←強力粉 | 300g | ←国産小麦粉 |
| 砂糖 | 24g | 大3 | 24g | 大3 |
| 塩 | 3.3g | 小⅔ | 3.3g | 小⅔ |
| バター | 60g | | 60g | |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | | 適量 | |
| | 131kcal (1個分) | | 127kcal (1個分) | |

# 89. イングリッシュマフィン

もちっとした食感は発酵時間を短めにするのがポイントです。
コーンミールが食感のアクセントに。

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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 10分 | 10分 | 10分 | OFF | 50分 | 0分 | 0分 | 0分 | 1時間20分 |

対応するメニュー ホームメイド

取扱説明書 P.32

材料 9cm セルクル型 8 個分

| | | |
|---|---|---|
| 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 |
| 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 | |
| タイマー | 164kcal（1個分） | |

つくり方

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をのせ、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を塗る）

5 クッキングシートを敷いたオーブン皿にセルクル型（円形の型）を並べ、型の中央に4を入れる

6 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

7 クッキングシートを全体にかぶせてオーブン皿を重ね、約200℃に予熱したオーブンで10～15分焼く

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と焼き色がつくまで焼く

③お好みの具（バターとジャム、ハムとチーズなど）をトッピングする

# 90. エッグベネディクト

ポーチドエッグに濃厚な卵黄の
オランデーズソースをかけた
オーブンサンドです。

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 |
| **オランデーズソース** | |
| Ⓐ 卵黄 | 1個分 |
| Ⓐ 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） |

つくり方

1 ポーチドエッグを作る。鍋に湯を沸かし、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 鍋から卵を取り出し、冷水にとったあと、水気を切る

4 オランデーズソースを作る。ボールにⒶを入れ、湯せんにかけながら、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 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と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、オランデーズソースと黒こしょうをかける

# 91. ハンバーガーバンズ

しっかりと生地をこねることで
さっくりとした食感のバンズができあがります。

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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15分 | 10分 | 15分 | OFF | 30分 | 20分 | 0分 | 0分 | 1時間30分 |

取扱説明書 P.32

対応するメニュー ホームメイド

材料 8個分

| | | |
|---|---|---|
| 水 | 190mL | |
| 強力粉 | 300g | |
| 砂糖 | 24g | 大3 |
| 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 |
| とき卵(仕上げ用) | 適量 | |
| トッピング 白ごま | 適量 | |
| タイマー | | 173kcal (1個分) |

つくり方

1 パンケースにとき卵(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 仕上げ用のとき卵をハケで塗り、白ごまをのせ、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

# 92. ハンバーガー

ハンバーガーバンズを使って
手作りハンバーガーを作りましょう。
食べやすい小ぶりのサイズです。

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) |
| | パン粉 | 20g |
| | 牛乳 | 大2 |
| | 塩 | 小1 |
| | ナツメグ・こしょう | 少々 |
| 具 | マスタード・ケチャップ | 適量 |
| | レタス | 100g |
| | 玉ねぎ(薄切り) | ¼個 (50g) |
| | スライスチーズ | 8枚 |
| | | 398kcal (1個分) |

つくり方

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、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

# 93. 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 |

取扱説明書 P.32

対応するメニュー ホームメイド

材料 40枚分

| | | |
|---|---|---|
| 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) |

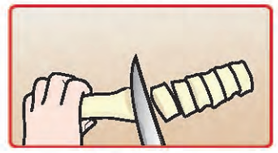
つくり方

1 バンケースに打ち粉(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 めん棒で一個ずつ直径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。

# 94. 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 |
| Ⓐ | 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 |
| Ⓑ | 酢・しょうゆ | 各大2 |
| | ラー油 | 小1 |
| | | 55kcal (1個分) |

つくり方

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、パリっとなるまで焼く

6 器に盛り、Ⓑを添える

アレンジ arrange
つくり方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。

# 95. 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。
お砂糖のトッピング(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 |

取扱説明書 P.38

対応するメニュー ホームメイド

材料

| | | | |
|---|---|---|---|
| 牛乳 | | 120mL | |
| 卵 | | 50g | M寸1個 |
| 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 |
| 牛乳 | | 適量 | |
| Ⓐ | グラニュー糖 | 30g | |
| Ⓐ | シナモン | 2g | 小1 |
| タイマー | | 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飾れます。)

つくり方

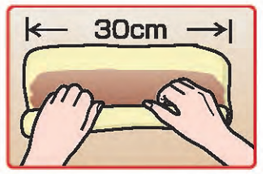
1 パンケースに牛乳とⒶ以外の材料を材料表の上から順に入れる

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 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

4 生地をめん棒で30×30cmにのばし、手前¾の部分に牛乳をハケで塗り、Ⓐをふる

5 4を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる




6 5を10等分に切る

7 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。



# 96. クリームチーズ&ココアパン

象印独自の「ホームメイドコース」なら、
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 |

取扱説明書 P.38

対応するメニュー ホームメイド

材料

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

◎できあがりはやや小ぶりになります。

つくり方

1 パンケースにⒶとくるみ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 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

5 生地をめん棒で35×12cmにのばし、奥側を2cm位残して4を全体に塗り、くるみを散らす

6 4を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる

7 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。

## 97. 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 |

取扱説明書 P.38

対応するメニュー ホームメイド

材料

| | | |
|---|---|---|
| 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 | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 具 ウインナー(1cm幅に切る) | 50g | |
| 具 板チョコレート(1口大に割る) | 50g | |
| 具 クリームチーズ(1cm幅に切る) | 50g | |

(具15個分 各10g)

タイマー 1750kcal (1回分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

つくり方

1 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

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

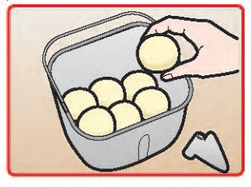
3 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 具はそれぞれ10gずつに分けて、15個分用意する

5 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

6 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

7 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。

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)



## 98. ゴロゴロチーズパン

工程の途中で手作業が加えられる「ホームメイドコース」なら、
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 |

取扱説明書 P.38

対応するメニュー ホームメイド

材料

| | | |
|---|---|---|
| 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 | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 具 プロセスチーズ (1cm角に切る) | 100g | |

タイマー 246kcal (6枚切り1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

つくり方

1 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

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 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 生地をめん棒で35 ×12 cm にのばし、チーズをまんべんなくのせる

5 4を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる

6 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。

## 99. 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 1〜3）

| 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 4〜9）

| 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 |

取扱説明書 P.38

対応するメニュー ホームメイド

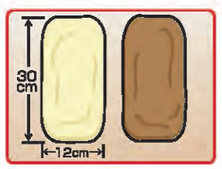
**材料**

| | | |
|---|---|---|
| 牛乳 | 110mL | |
| 卵 | 50g | M寸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(混ぜる)** | | |
| ココア | 6g | 大1 |
| 水 | 14mL | 大1 |
| サラダ油 | 2g | 小½ |

タイマー **244**kcal (6枚切り1枚分)

**つくり方**

1. 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
2. 「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
3. できあがりのブザーが鳴れば、「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等分にして丸める
4. 「ホームメイド」キーで「時間設定2」の時間設定を行う
5. パンケースに3で2等分にした生地のうち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。
6. 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
7. 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




8. 手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる
9. ハネを取りつけたパンケースに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。）**

## 100. 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 1〜3）

| 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 4〜10）

| 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 |

取扱説明書 P.38

対応するメニュー ホームメイド

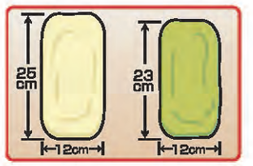
**材料**

| | | |
|---|---|---|
| 牛乳 | 110mL | |
| 卵 | 50g | M寸1個 |
| 強力粉 | 250g | |
| 砂糖 | 24g | 大3 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| 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 **224**kcal (6枚切り1枚分)

**つくり方**

1. 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
2. 「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
3. できあがりのブザーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから生地を取り出して⅓量（約150g）と⅔量（約300g）に切り分けて丸める
4. 「ホームメイド」キーで「時間設定2」の時間設定を行う
5. パンケースに3で切り分けた⅓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⅔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。
6. 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
7. 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




8. 白生地の上に抹茶生地を重ねる
   ◎白生地が手前に2cm出るように重ねてください。
9. 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
10. 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。）**