



もくじ

		ベージ
	調理をはじめる前に	4
	食パン	
	基本食パン	6
	全粒粉パン	8
\rfloor ,	ライ麦パン	9
_ 美	豆乳パン	10
사	生クリームバン	11
一点	緑茶パン	11
	レーズンパン	12
	くるみバン	13
	チーズパン	14
	ほうれん草パン	15
	かぼちゃパン	16
	トマトバジルバン	17
華	ポテマヨバン	18
_ 引	オニオンチーズパン	19
一员	ごまおさつバン	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
	ブリオッシュ	22
	カフェオレバン	23
	ビーナッツバターパン	24
	チョコチップパン	25
ース	クランベリー&くるみパン	25
71	パネトーネ	26
食	黒糖パン	27
72	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
	シナモンレーズンバン	28
	抹茶マロンパン	29
	ごはん入りバン	30
ᆙ	玄米ごはん入りパン	31
갂	赤飯入りパン	31
東	炊き込みごはん入りパン	32
-3	維穀ごはん入りパン	32

	成形パン	ベージ
	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
	メロンバン	39
バン	クロワッサン	40
生地	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
	ピザ生地(ヘビータイプ)	46
.,	ピザ生地(クリスピータイプ)	47
117	マルゲリータ・トマトソース	48
9	サラダピザ	49
	クリームコーンピザ	49
	米粉プチバン	50
米粉	米粉よもぎおやき	51
生地	米粉ドーナツ	52
	米粉あんパン	52
	うどん	53
	きつねうどん	53
	カレーうどん	53
	二八そば	54
めん	そばつゆ	55
生地	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	ベージ
	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
ት የ	かぼちゃケーキ	60
ŧ	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
1	バナナナッツケーキ	61
	チョコレートケーキ	61
	いちごジャム	62
	マンゴージャム	62
ジャ	キウイジャム	62
•	りんごジャム	63
į	ブルーベリージャム	63
リツリース	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	
ī	かきのパンケースグラタン	64
7	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
ħ	ハンバーガー	72
Ż.	ぎょうざの皮	73
î	焼きぎょうざ	73
5	シナモンロール	74
Į,	クリームチーズ&ココアパン	75
	ちぎりバン	76
	ゴロゴロチーズバン	77
	マーブルバン	78
-	<u> </u>	70

表示内容について





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



と表示されているものは「ホームメイド」キーを押してください。

タイマー予約は使えません。(取扱説明書 P.21)



自動具入れ機能を使います。(取扱説明書 P.19)



「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)

うずまき抹茶パン

◎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。



2 もくじ

食パン~つくり方の基本~

■ パンケースを取り出し、ハネを取りつける



2 パンケースに材料を入れる 材料はレシピによって異なります。



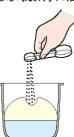
入れる順番 水(液体)

粉類 砂糖

スキムミルク

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

材料を容器(計量カップ)に入れ、 ラップをする

①約30°C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。

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。 ◎八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

ドライフルーツ(レーズン・ブルーンなど)、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) ◎熱で溶けやすいもの(チーズ・チョコレートなど)

◎小さい材料(ごまなど→最初からパンケースに入れてください。)

具入れ時間

具入れ容器が使えない材料を入れるときは、具入れブザーが鳴ったあとでふたを開けて 具を入れてください。(具入れブザーが鳴る時間は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 6565		
	えいかり ひんわり	23~28分後	
	3 ソフト		
	4 早焼き	18分後	
	う さはん入りバン	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
	18 小麦	23~33分後
ドライ イースト	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
◇ 飛餅型	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	バン用国産小麦粉 (BB-MK10-J)	象印ホームペーカリー取扱店、またはホームページにてお求めください。 部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ 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 http://www.katayama-seifun.co.jp/		
生イースト	生イースト 100g入り			
天然酵母パン種(元種)	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り	(株)富澤商店 ☎ (042) 776-6488 http://www.tomizawa.co.jp		
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°C)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。

4 調理をはじめる前に・・・



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	間理時間		
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	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。			
4	早焼き	2 時間 30 分で焼き上げます。すぐにバ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	************************************		2時間45分		
8	天然酵母		(小麦) 7 時間		
9	天然酵母 (国産小麦)	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。	(国産小麦)		
ホームメイド	生イースト		(小麦) 4 時間		
ホームクイト	生イースト(国産小麦)	糖分が多くてもしっかりと発酵するので、甘いパンにも向いています。	(国産小麦) 4時間		

※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。

取扱説明書 P.16 1 もちもち (2) ふんわり 210mL 180mL 水 粉 290g 📛 強力船 250g <equation-block> 強力船 砂糖 16g 大2 20g 大2% スキムミルク 6g 大1 6g 大1 塩 5g 小1 5g 小1 バター 15g 15g ドライイースト 3g 3g 小1 小1 211kcal 190kcal 焼き色 選択 (6枚切り 1枚分) (6枚切り 1枚分)

ドライイーストを使って

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	
ドライイースト	3g	小1

材料	4 早焼き		6 B	産小麦			
水	210mL	20.	170mL		230mL		
粉	290g <	強力粉	250g	国産小麦粉	300g <	米粉	
砂糖	16g	大2	20g	大2%	20g	大2%	
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	15g	大2½	
塩	5g	小 1	5g	小1	5g	小]	
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)	統定色 選択	1 85 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き色 選択	239kcal (6枚切り 1枚分)	

「シトギミックス 20AJをお使いください。(→P.5)

**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。

4 早焼き について 0

◎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。

について ◎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°C)	100mL	60mL	





14-L										
X F	工程	コネ[]	ねかし	그차[2]	手作業	発酵 1	発酵2	発酵3	焼き	合計
生イースト食バン	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
時間設定	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。

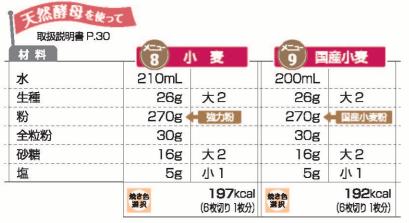
食物繊維やミネラルがたっぷりです。

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-ストを 取扱説明書 P.16	X-T-	ちもち	2 3	んわり	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
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	208 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き色選択	186kcal (6枚切り 1枚分)	焼き色 選択	182 kcal (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

取扱説明書 P.16 材料 6 国産小麦 ② ふんわり **しまり** 水 210mL 180mL 170mL 強力粉 240g 🐈 強力紛 200g 🧲 強力粉 200g 📛 国建川東粉 ライ麦粉 50g 50g 50g 20g 大2½ 20g 大2½ 砂糖 16g 大2 スキムミルク 6g 大1 大1 6g 大1 6g 5g 小1 5g 小1 5g 小门 バター 15g 15g 15g ドライイースト 3g 小1 3g 小1 3g 小1 210kcal (6枚切り 1枚分) 編念色 選択 184kcal 188kcal (6枚切り 1枚分) (6枚切り1枚分)

材料	(<u>8</u>) /	・麦	_ (g) <u>=</u>	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

4

ライ麦バンは、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。

8 全粒粉パン ライ麦パン 9



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バンです。

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-ス 取扱説明書 P.1 材料		ちもち	2 3	んわり		産小麦	(7)	← 粉
水	150mL		130mL		120mL	7	140mL	
豆乳	70mL		50mL		50mL		100mL	
粉	290g <	強力紛	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]	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	191 kcal (6枚切り 1枚分)	タイマー 競き色 選択	186 kcal (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

	双説明書 P.16 2 ふんわり 6 国産小麦					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]	5g	小 1	
バター	10g		15g		15g		Ī
ドライイースト	3g	小1	3g	小]	3g	小1	
	タイマー 焼き色 選択	248 kcal (6枚切り 1枚分)	タイマー 焼き色 選択	222 kcal (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 F	1.16						
材料		(1) t	ちもち	(2) B	んわり	6 国産小麦		
	水	210mL	-	180mL		170mL	<u>.</u>	
	粉	290g	強力粉	250g <	強力制	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		
35	緑茶葉(刻む)	5g		5g		5g		
	ドライイースト	3g	小]	3g	小1	3g	小1	
		焼き色 選択	214kcal (6枚切り 1枚分)	焼き色 選択	1 92 kcal (6枚切り 1枚分)	焼き色 選択	187 kcal (6枚切り 1枚分)	

つくり方

- 1 パンケースに材料を材料表の上から順に入れる
- 2 「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

10 豆乳パン



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
- 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、 「ホームメイト」キーで時間設定を行い、

「スタート」キーを押してください。

取扱説明書 P.16	使って							
材料	_(T) も	ちもち		んわり	_ (6) B	産小麦	_(7) ×	长 粉 二
水	210mL		180mL		170mL		230mL	
粉	290g <	強力粉	250g <	強力粉	250g <	国産小麦粉	300g 4	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	小门
バター	15g		15g		15g		25g	
ドライイースト	3g	小1	3g	小 1	3g	小]	4.5g	小1½
€レーズン	70g		70g		70g		50g	
	自動 焼き色 臭入れ 選択	246 kcal (6枚切り 1枚分)	自動 焼き色 具入れ 選択	225 kcal (6枚切り 1枚分)	自動 規入れ 選択	220 kcal (6枚切り 1枚分)	自動 焼き色 臭入れ 選択	264 kcal (6枚切り 1枚分)

表		/ 麦
水	190mL	
生種	26g	大2
粉	300g	強力粉
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小½
り レーズン	50g	_
	自動焼き色泉入れ選択	224 kcal (6枚切り 1枚分)

サイーストを使って 取扱説明書 P.37		
材料	サーム メイド 月	・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	
□レーズン	50g	
	自動	214kca (6枚切り 1枚分)





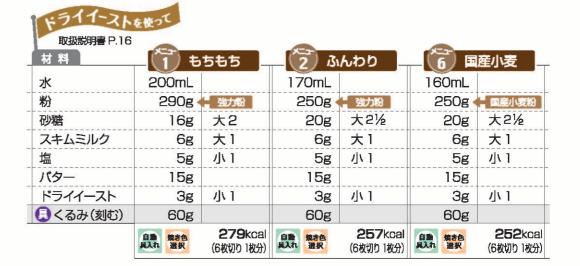
8. くるみパン

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





12 レーズンパン くるみパン 13



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。

6 国産小麦 ② ふんわり もちもち 水 180mL 150mL 140mL 220mL 290g 📛 強力粉 250g 🐫 強力船 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 5g 5g 5g 小1 小1 5g 小门 バター 15g 15g 15g 25g ドライイースト 3g 小1 3g 4.5g 小1% 小 1 3g 小门 ・プロセスチーズ (1cm角に切る) 50g 50g 50g 30g 218kcal (6枚切り 1枚分) 213kcal (6枚切り 1枚分) **256**kcal (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-ストを使って 取扱説明書 P.16									
材料	(1) t	ちもち	2 ふ	んわり	_ (6) E	産小麦	_(7) ×	长 粉		
水	200mL		160mL		150mL	31	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2%	20g	大2%	20g	大2½		
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1	15g	大2½		
塩	5g	小]	5g	小]	5g	小1	5g	小]		
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]	3g	小]	3g	小]	4.5g	小1½		
	タイマー 焼き色 選択	213 kcal (6枚切り 1枚分)	タイマー 焼き色 選択	191 kcal (6枚切り 1枚分)	タイマー 焼き色 選択	186 kcal (6枚切り 1枚分)	タイマー 焼き色 選択	240 kcal (6枚切り 1枚分)		



14 チーズパン ほうれん草パン 15



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

- かぼちゃは皮をむき 1 cm 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





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



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。

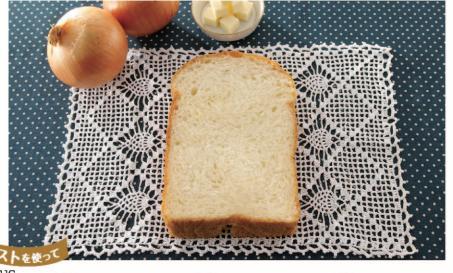
ドライイーストを使って 取扱説明書 P.16 6 国産小麦 1 もちもち ② ふんわり 110mL 100mL 130mL 100mL 100mL トマトジュース(無塩) 90mL 90mL 290g 🐫 強力紛 250g 🕌 強力粉 250g 🚛 🖼 🕸 300g 👉 米粉 大2½ 砂糖 大2 20g 大2½ 20g 大2½ 16g 20g スキムミルク 大2½ 6g 大1 6g 大1 15g 5g 塩 5g 小1 小1 5g 小1 5g 小1 バター 25g 15g 15g 15g 小1 バジル (乾燥) 小1 小1 小1 適量 ガーリック(粉末) 適量 適量 適量 3g 小1 4.5g ドライイースト 3g Зg 小 1½ 215kcal 193kcal 188kcal 242kcal タイマー 焼き色 選択 (6枚切り1枚分) (6枚切り 1枚分) (6枚切り 1枚分) (6枚切り1枚分)

16 かぼちゃパン

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

- 玉ねぎはフライバンで透き通る 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
 - 〇チーズは練り込まれるので、チーズの形は残りません。



タイマー 焼き色 選択

235kcal

(6枚切り 1枚分)

15. ごまおさつパン

213kcal

208kca

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。

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



-MADADO-71=1.11		1					
材料		(1) t	ちもち	2 B	んわり	_(6) =	産小麦
	水	220mL	54	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]
	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
	まつまいも(生)(5mm 角に切る)	50g		50g		50g	
			220keel		COOkeal		204keel

つくり方

- 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



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。

取扱説明書 P.16 6 国産小麦 ② ふんわり 材料 1 もちもち 130mL 120mL 110mL じゃがいも(加熱したもの) 100g 100g 100g 290g <equation-block> 強力紛 250g 🐈 強力総 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 5g 小] 5g 小1 5g 小1 マヨネーズ 30g 30g 30g 小1/4 黒こしょう(粗挽き) 小1/4 小1/4 3g 小1 ドライイースト 3g 小1 Зg 小1 213kcal **240**kcal 218kcal (6枚切り 1枚分) (6枚切り 1枚分) (6枚切り 1枚分)

18 ポテマヨバン (S枚切り 1枚分) (S枚切り 1枚分) (S枚切り 1枚分) (S枚切り 1枚分) (S枚切り 1枚分) オニオンチーズバン / ごまおさつバン 19

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。



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

取扱説明書 P.16 材料	1 b5b5		7 3	2 ふんわり		産小麦
水	180mL		160mL		150mL	
粉	290g	強力紛	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
人コーン(水気を切ったもの)	30g		30g		30g	
イーコン(1cm幅に切る)	20g		20g		20g	
	タイマー 自動 焼だ 見入れ 選	229kcal 板(6枚切り 1枚分)	タイマー 自動 焼き	207kcal (6枚切り1枚分)	タイマー 自動 焼き	202kcal (6枚切り 1枚分)

17. 野菜カレーパン

カレ一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。

つくり方

- ミックスペジタブル(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ペジタブル 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



取扱説明書 P.16	大工		X		X-	
材料		ちもち		んわり		産小麦
水	190mL		150mL		140mL	
粉	290g 🖣	強力紛	250g <	強力紛	250g	国産小麦粉
砂糖	16g	大2	20g	大2½	20g	大2%
スキムミルク	6g	大1	6g	大1	6g	大1
塩	5g	小1	5g	小1	5g	小]
バター	15g		15g		15g	
カレ一粉	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
📵 ミックスペジタブル(冷凍)	50g		50g		50g	
	タイマー 自動 焼き	220kcal		199kcal	タイマー 自動 焼き	194kca



18. コーン & セサミパン

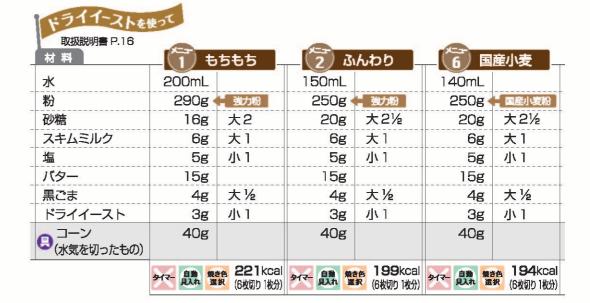
コーンと黒ごまを使ったシンプルなパンです。

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



取扱説明書 P.30		人麦		産小麦
水	1 70 mL		160mL	
生種	26g	大2	26g	大2
粉	300g 4	3 強力粉	300g <	国産小麦粉
砂糖	16g	大2	16g	大2
塩	5g	小]	5g	小]
黒ごま	4g	大½	4g	大½
コーン (水気を切ったもの)	30g		30g	
		207kcal (6枚切り 1枚分)	タイマー 自動 焼き	201kcal (6枚切り1枚分)

20 ベーコン&コーンパン / 野菜カレーパン (6枚切り 1枚分) (700 1枚分) (70