

もち米と水を入れるだけで、簡単につきたてのもちが楽しめます。



取扱説明書 P.28
(2合:約8個、3合:約12個)

材料	コース 25	もち
	2合	3合
もち米	280g*	420g*
水	220mL	260mL
もちとり粉 (片栗粉、上新粉など)	適量	適量

🕒 128kcal
(1個分:約50g)

※もち米1合は約140gです。

つくり方

- もち米を洗う(水がきれいになるまで)
◎もち米は水に浸さないでください。
(もちが柔らかくなります。)
- もち米をざるにあげて約30分水切りする
◎竹または金属製のざるを使用してください。
樹脂製のざるは水切りが悪いので、もちが柔らかくなります。
- パンケースにもちとり粉以外の材料を材料表の上から順に入れる
◎もち米が水に浸かるように、もち米を平らにしてください。
- 「コース」キーを押し、コース番号「25」を選び、「スタート」キーを押す
- できあがりのメロディーが鳴れば、パンケースを取り出す
◎パンケースを取り出したあと、パンケースに触れるぐらいまでそのまま冷ましてください。(5~10分)
- トレーなどにもちとり粉を敷き、水で十分ぬらした手でもちを取り出す
◎取り出したもちにもちとり粉をかけておくと、ちぎりやすくなります。

7 もちをちぎって丸める

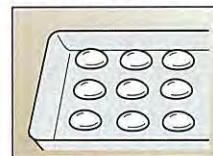
手にもちとり粉をつけて親指と人差し指で輪を作り、輪を絞ってちぎる
◎もちはこまかくちぎるとうまく丸めることができません。



下の手を平らにし丸める



もちとり粉を敷いたところに間をあけて置く



ワンポイントアドバイス

もちを保存するときは・・・

- ◎もちが冷めてから、もちとり粉をよく払って保存してください。
- ◎湿度や温度の低い所で保存し、2日以内にお召し上がりください。
- ◎冷凍するときは、ポリ袋を2重にして入れ、口を閉じて保存し、1ヵ月以内にお召し上がりください。

アレンジ

からみもち

つきたてのもちに材料(適量)をからませて、お召し上がりください。

あんもち: つぶあんをもちにからませる

きなこもち: 同量のきな粉と砂糖を混ぜ、もちにからませる

おろしもち: もちの上にすりおろして軽く水気を絞った大根おろしとかつお節をのせ、しょうゆで味つける

◎もちの出来栄は、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによってかわります。

◎時間が経つと、もちの表面がかたくなりますので早めに丸めてください。

よもぎの緑色がきれいな草もちです。乾燥よもぎで手軽に作れます。生のよもぎを使うとより一層風味が増します。



取扱説明書 P.28
(2合:約8個、3合:約12個)

材料	コース 25	もち
	2合	3合
もち米	280g*	420g*
水	220mL	260mL
乾燥よもぎ(水とよく混ぜる)	5g	8g
もちとり粉 (片栗粉、上新粉など)	適量	適量

🕒 130kcal
(1個分:約50g)

※もち米1合は約140gです。

つくり方 はP.68「もち」参照

ワンポイントアドバイス

生のよもぎを使うときは、乾燥よもぎのかわりに30~50gのよもぎを使用してください。
(生のよもぎはゆであと水にさらし、水気をしっかりと絞って、みじん切りにする)

桜えびを練り込むことでピンク色のもちができあがります。口の中で桜えびの良い香りが広がります。

取扱説明書 P.28
(2合:約8個、3合:約12個)

材料	コース 25	もち
	2合	3合
もち米	280g*	420g*
水	220mL	260mL
桜えび(刻む)	10g	15g
もちとり粉 (片栗粉、上新粉など)	適量	適量

🕒 131kcal
(1個分:約50g)

※もち米1合は約140gです。

つくり方 はP.68「もち」参照



ごまの香りとプチプチとした食感が楽しめるもちです。お好みで白ごまを黒ごまにかえてもおいしく召し上がれます。

取扱説明書 P.28
(2合:約8個、3合:約12個)

材料	コース 25	もち
	2合	3合
もち米	280g*	420g*
水	220mL	260mL
白ごま	8g(大1)	12g(大1½)
もちとり粉 (片栗粉、上新粉など)	適量	適量

🕒 134kcal
(1個分:約50g)

※もち米1合は約140gです。

つくり方 はP.68「もち」参照



余ったもちをリメイク。
溶けたチーズとトロトロのもちが絶妙にマッチしたグラタンです。



材料 (4個分)

もち	2個 (1個約50g)
ブロッコリー	80g
ウインナー	3本
しめじ	100g
バター	10g
ホワイトソース	
バター	15g
薄力粉	15g
牛乳	200mL
塩・こしょう	適量
ピザ用チーズ	40g
パセリ(刻む)	適量

242kcal
(1個分)

◎直径約8.5cm×深さ4.5cmのココット皿を使用します。

作り方

- 1 もちは約1.5cm角に切る
- 2 ブロッコリーは小房に分け、ゆでる
- 3 ウインナーは約5mm幅の斜め切りにし、しめじは石づきを取る
- 4 フライパンにバターと3を入れ、中火で2～3分炒める
- 5 ホワイトソースを作る
なべにバターを入れて中火で熱し、薄力粉を入れて焦がさないようによく炒める
- 6 火を止めて5に牛乳を少しずつ加え、混ぜながら、とろみがつくまで煮詰めて塩・こしょうで味を調える
- 7 6に2と4を入れて混ぜ合わせ、4等分にする
- 8 バター(分量外)を塗ったココット皿に7を入れて1をのせ、ピザ用チーズをのせる
- 9 約200℃に予熱したオーブンで約10分焼く
- 10 パセリを散らす



ホームメイド/アレンジ

HOME BAKERY RECIPE BOOK



コース 取扱説明書
ホームメイド P.33

ホームメイドコースの説明

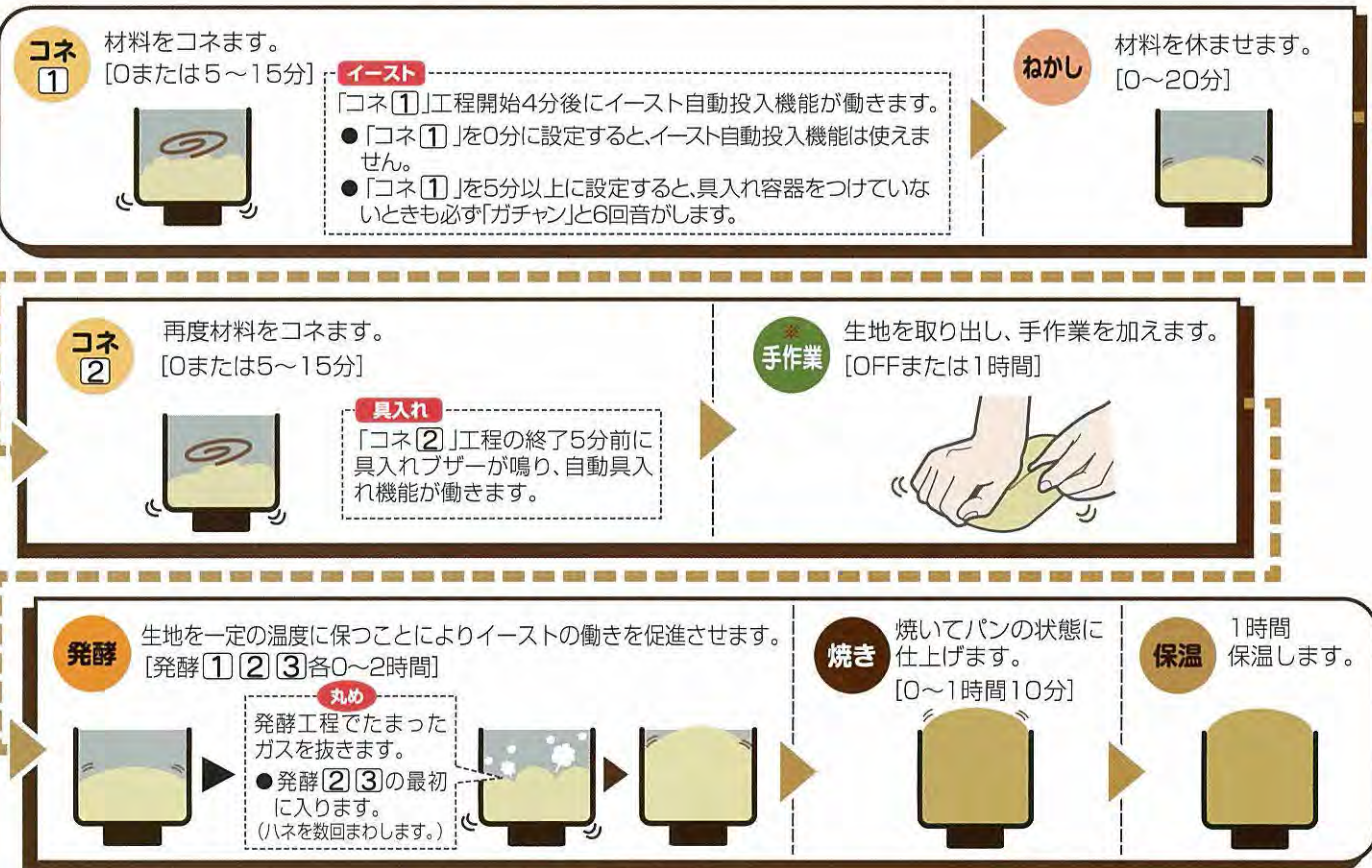
毎日食べなくなる本当においしいパンの本。
HOME BAKERY RECIPE BOOK

◎詳しい使い方は取扱説明書 P.34～38 をご覧ください。

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

ホームメイドコースの設定

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



※手作業について (取扱説明書 P.36)

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

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

- 手作業を行うときは、「手作業」工程を「1:00」に設定してください。

1:00 ……手作業あり 1時間後に自動で再スタートします。

OFF ……手作業なし

- 手作業を行わないときは、必ず「OFF」に設定してください。

時間調整参考表

- 各工程の時間を調整すると、パンのできあがりを変えられます。

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

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

ホームメイドコースで作る 食パン

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「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。

取扱説明書 P.34

材料

材料	分量	大 小
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大 2½
スキムミルク	6g	大 1
塩	5g	小 ½
無塩バター	15g	
ドライイースト	3g	小 ½

190kcal
(6枚切り 1枚分)

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
ふんわりパン	12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	1時間5分	40分	3時間45分



ホームメイドコースで作る パン生地

作り方

- 1 ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- 2 パンケースに1と溶き卵(仕上げ用)以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 3 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎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。

取扱説明書 P.34

材料 (14個分)

材料	分量	大 小
牛乳	130mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大 3
塩	3.3g	小 ½
無塩バター	60g	
ドライイースト	3g	小 ½
溶き卵(仕上げ用)	適量	

131kcal
(1個分)

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	12分	10分	10分	OFF	1時間8分	20分	0分	0分	2時間



104 イングリッシュマフィン

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



時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	50分	0分	0分	0分	1時間20分

取扱説明書 P.34
(直径9cmセルクル型8個分)

ホームメイド	
水	170mL
酢	14mL 大1
強力粉	300g
砂糖	8g 大1
スキムミルク	6g 大1
塩	5g 小%
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小%
トッピング コーンミール	適量

164kcal
(1個分)

作り方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに1とコーンミール以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す

- 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
- コーンミールを入れた皿に4のをのせ、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(分量外)を塗る)



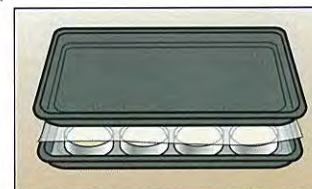
- セルクル型(円形の型)の内側にバター(分量外)を薄く塗る

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



- 霧吹きをして、約35℃で30～40分(型の7～8目になるまで)発酵させる

- クッキングシートを全体にかぶせる。重し用のオーブン皿を重ね、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

- マフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割る
- オーブントースターでこんがり焼き色がつくまで焼く
- 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

105 エッグベネディクト

ポーチドエッグに濃厚な卵黄のオランダーズソースをかけたオープンサンドです。



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
オランダーズソース	
卵黄	1個分
①レモン汁	大1½
白ワイン	大1½
溶かしバター	50g
塩・こしょう	少々

319kcal
(1個分)

作り方

- ポーチドエッグを作る
なべに湯を沸かし、酢と塩少々(分量外)を入れ、火を弱める
- 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
- なべから卵を取り出し、冷水にとったあと、水気を切る
- オランダーズソースを作る
ボウルに①を入れ、湯煎にかけながら、とろみがつくまで混ぜる
- 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
- ベーコンはフライパンでカリカリになるまで炒める
- イングリッシュマフィンの横にフォークをさして一周し、半分に割り、オーブントースターでこんがり焼き色がつくまで焼く
- 7の上にベーコンとポーチドエッグをのせ、オランダーズソースと黒こしょうをかける

106 ハンバーガーバンズ

しっかりとこねた生地でハンバーガーバンズを作りましょう。



時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
15分	10分	15分	OFF	30分	20分	0分	0分	1時間30分

つくり方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに①と溶き卵(仕上げ用)と白ごま以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「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
- 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
- クッキングシートを敷いたオープン皿に④を並べ、手のひらで押さえて平たくし、形を丸く整える
- 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
- 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、白ごまをのせ、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

取扱説明書 P.34

材料 (8個分)

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



173kcal
(1個分)

107 ハンバーガー

手作りのハンバーガーバンズを使ったハンバーガーです。



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
- ①を8等分にし、ハンバーガーバンズより一回り大きめに成型する(焼くと縮むため)
- ②をフライパンで両面をしっかりと焼く
- ハンバーガーバンズを横半分に切って、③と具をはさむ

材料 (8個分)

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

398kcal
(1個分)

108 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.34

材料 (40枚分)

ホームメイド	
薄力粉	320g
熱湯	180mL
塩(熱湯によく溶かす)	1.7g 小%
打ち粉(片栗粉)	適量



29kcal
(1枚分)

つくり方

- パンケースに打ち粉(片栗粉)以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「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
- パンケースから取り出した生地をひとつに丸め、ラップで包み冷蔵庫で約1時間休ませる
- 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
- めん棒で1個ずつ直径8～10cmの円形にのばす
◎のぼ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。



109 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片
① しょうゆ	小1½
みりん	小½
ごま油	小½
塩	小½
こしょう	少々
サラダ油	大1
ごま油	大1
② 酢・しょうゆ	各大2
ラー油	小½

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
- ぎょうざの皮に①の具をのせ、皮のふちに水(分量外)をつけて二つ折りにし、ひだを寄せて閉じる
- 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
- 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
- 水分がほとんど無くなれば、ふたをはずして残った水分を飛ばし、ごま油をまわし入れ、パリッとなるまで焼く
- 器に盛り、②を添える

アレンジ 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。

110 シナモンロール

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



時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間30分

取扱説明書 P.34

材料 (1個分)

ホームメイド	
牛乳	120mL
卵	50g M寸1個
強力粉	250g
砂糖	20g 大2½
塩	5g 小½
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小½
④ グラニュー糖	30g
④ シナモン	2g 小½

233kcal
(6枚切り 1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

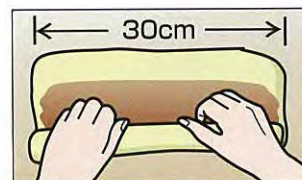
作り方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに①と④以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。

- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約30分休ませる

- 生地をめん棒で30×30cmにのばし、手前¾の部分に牛乳(分量外)をハケで塗り、⑤をふる

- ⑤を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる



- ⑥を10等分に切る



- ハネをはずしたパンケースに⑦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 アイシングで飾りつけ

粉糖20gと水小½を湯煎にかけて溶かし、アイシングを作り、あら熱をとったパンにかけます。
(先の細い絞り袋を使うときれいに飾れます。)

111 クリームチーズ&ココアパン

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



時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間30分

取扱説明書 P.34

材料 (1個分)

ホームメイド	
牛乳	120mL
卵	50g M寸1個
強力粉	250g
砂糖	32g 大4
塩	5g 小½
無塩バター	15g
ココア	6g 大1
ドライイースト	4.5g 小1
⑧ クリームチーズ(常温に戻す)	100g
⑧ 砂糖	20g 大2½
⑧ ブランデー	7mL 大½
くるみ(刻む)	40g

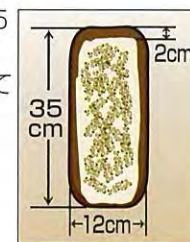
341kcal
(6枚切り 1枚分)

◎できあがりはやや小ぶりになります。

作り方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに①と⑧以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- ⑧の材料をよく混ぜる

- 生地をめん棒で35×12cmにのばし、奥側を約2cm残して⑧を全体に塗り、くるみを散らす



- ⑧を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる

- ハネをはずしたパンケースに⑦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。

112 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.34

材料 (1個分)

ホームメイド	
水	160mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大 2½
スキムミルク	6g 大 1
塩	5g 小 ½
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小 ½
具 ウインナー(約1cm幅に切る)	50g
具 板チョコ(10g大に割る)	50g
具 クリームチーズ(約1cm角に切る)	50g

1750kcal (1回分)

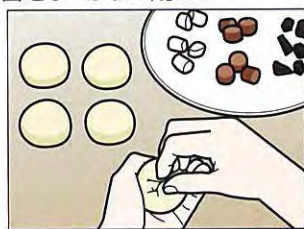
(具 15個分 各10g)
◎できあがりはやや小ぶりになります。

メモ

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

作り方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに1と具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 具はそれぞれ10gずつに分けて、15個分(5個ずつ×3種類)用意する
- 生地を15等分にして丸め、ふきんをかけて約10分休ませる
- 6を円形にのばして、5をのせ、まわりから生地を寄せるとして包み、合わせ目をしっかりと閉じる
- ハネをはずしたパンケースに7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。

113 チーズリッチパン

手作業工程でたっぷりの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.34

材料 (1個分)

ホームメイド	
水	160mL
強力粉	250g
砂糖	20g 大 2½
スキムミルク	6g 大 1
塩	5g 小 ½
無塩バター	15g
ドライイースト	3g 小 ½
具 プロセスチーズ(約1cm角に切る)	100g

246kcal (6枚切り 1枚分)

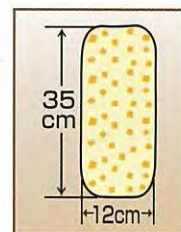
◎できあがりはやや小ぶりになります。

作り方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに1と具以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで時間設定を行い、「スタート」キーを押す
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから生地を取り出して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 5生地をめん棒で35×12cmにのばし、チーズをまんべんなくのせる
- 5を手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる
- ハネをはずしたパンケースに6を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す



◎ハネは必ずはずしてください。



114 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。



取扱説明書 P.34

材料 (1個分)

ホームメイド		
牛乳	110mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	32g	大4
塩	5g	小½
無塩バター	30g	
ドライイースト	4.5g	小1
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	

244kcal
(6枚切り1枚分)

時間設定1 ◎全体の生地をこねます。(つくり方3)

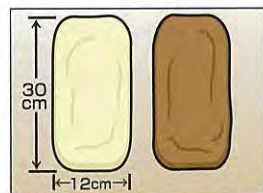
コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	0分	0分	0分	0分	30分

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5)

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
0分	0分	5分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間5分

つくり方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに1とココアペースト以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで「時間設定1」の時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから生地を取り出して2等分にして丸める
- 「ホームメイド」キーで「時間設定2」の時間設定を行う
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- パンケースに4で2等分にした生地のうちの1つとココアペーストを入れ、「スタート」キーを押してココア生地を作る
(コネが始まり自動で練り込みます。)
◎4で2等分にした残りの生地(白生地)は、ふきんをかけて休ませておきます。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースからココア生地を取り出す
- 6で休ませておいた白生地をめん棒で30×12cmにのばし、7のココア生地も同様にのばして白生地の上に重ねる
- 手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じる
- パンケースにハネが取りつけてあることを確認したあと、9を合わせ目を下にして入れ、再度「スタート」キーを押す
(ハネを取りつけないとマーブル模様になりません。)



115 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。



取扱説明書 P.34

材料 (1個分)

ホームメイド		
牛乳	110mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	250g	
砂糖	24g	大3
塩	5g	小½
無塩バター	20g	
ドライイースト	4.5g	小1
抹茶ペースト(混ぜる)		
抹茶	3g	小1
水	7mL	大½
サラダ油	1g	

224kcal
(6枚切り1枚分)

時間設定1 ◎全体の生地をこねます。(つくり方3)

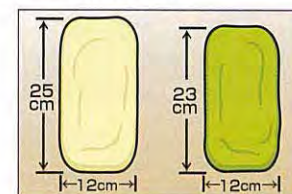
コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
10分	10分	10分	OFF	0分	0分	0分	0分	30分

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5)

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
0分	0分	5分	(1時間)	20分	10分	50分	40分	2時間5分

つくり方

- ドライイーストを具入れ容器に入れ、ふたに取りつける
- パンケースに1と抹茶ペースト以外の材料を材料表の上から順に入れる
- 「ホームメイド」キーで「時間設定1」の時間設定を行い、「スタート」キーを押す
- できあがりのメロディーが鳴れば、「とりけし」キーを押し、パンケースから生地を取り出して½量(約150g)と½量(約300g)に切り分けて丸める
- 「ホームメイド」キーで「時間設定2」の時間設定を行う
◎手作業を「1:00」に設定してください。
- パンケースに4で切り分けた½量(約150g)の生地と抹茶ペーストを入れ、「スタート」キーを押して抹茶生地を作る
(コネが始まり自動で練り込みます。)
◎4で切り分けた残りの½量(約300g)の生地(白生地)は、ふきんをかけて休ませておきます。
- 手作業をお知らせするブザーが鳴れば、パンケースから抹茶生地を取り出す
- 6で休ませておいた白生地をめん棒で25×12cmにのばし、7の抹茶生地は23×12cmにのばす
- 白生地の上に抹茶生地を重ねる
◎白生地が手前に約2cm出るように重ねてください。
- 手前の白生地を折り込んで巻き、合わせ目をしっかりと閉じる
- ハネをはずしたパンケースに10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。)



116 クイックブレッド

クイックブレッドとは、ベーキングパウダーを使ってふくらませるパンやお菓子の一種です。約68分の短時間で焼き上げることができます。ドライイーストを使った食パンとは違い、さっくりとした食感です。甘さは控えめなので、お好みでジャムや泡立てた生クリームを添えてください。



時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
5分	0分	5分	(1時間)	0分	0分	0分	58分	1時間8分

取扱説明書 P.34

材料 (1個分)

材料	分量	単位
無塩バター	50g	
①牛乳	80mL	
②卵(溶く)	50g	M寸1個
砂糖	24g	大3
薄力粉	130g	
強力粉	50g	
ベーキングパウダー	6g	小1½

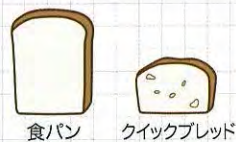
159kcal
(8等分1切れ分)

作り方

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

メモ クイックブレッドは、ドライイーストで作る食パンとはできあがり異なります。

- ◎高さは小ぶりになります。(7~8cm)
- ◎上部が凸凹になり、内部に大きめの穴があくことがあります。
- ◎さっくりとした食感になります。



117 トマト・クイックブレッド

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



時間設定

コネ①	ねかし	コネ②	手作業	発酵①	発酵②	発酵③	焼き	合計
5分	0分	5分	(1時間)	0分	0分	0分	58分	1時間8分

取扱説明書 P.34

材料 (1個分)

材料	分量	単位
無塩バター	50g	
①トマトジュース(無塩)	80mL	
②卵(溶く)	50g	M寸1個
砂糖	24g	大3
薄力粉	130g	
強力粉	50g	
ベーキングパウダー	6g	小1½
粉チーズ	2g	小½
③ウインナー	30g	
④コーン(水気を切ったもの)	20g	
トッピング 粉チーズ	2g	小½

170kcal
(8等分1切れ分)

作り方

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

118 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 (厚さ約6mm)
チョコレート(製菓用)	30g
バター	30g
デコペン	適量
チョコスプレー	適量

330kcal
(1枚分)

作り方

- 食パンを約6mm厚さに切る
- 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
- 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
- 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
- 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薄く切りやすくなります。

119 かぼちゃサラダサンド

かぼちゃを沢山使ったコクのあるサンドイッチです。



材料 (2個分)

ハードパン	4枚
かぼちゃ	150g
玉ねぎ	1/2個(25g)
きゅうり	1/4本(25g)
ベーコン	1枚
塩	小 1/2
こしょう	少々
マヨネーズ	大 1 1/2
サラダ菜(またはレタス)	適量

574kcal
(1個分)

作り方

- 食パンをお好みの厚さに切る
- かぼちゃは皮をむき約1cm厚さに切り、大1の水(分量外)とともに耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(600W)で3～4分加熱する
- きゅうりと玉ねぎはみじん切りにし、玉ねぎは水にさらしたあと、水気を切る
- ベーコンは約1cm幅に切り、フライパンでカリカリになるまで炒める
- 3～5の材料とAを合わせ、よく混ぜたあと、2等分にする
- 食パンの上に6を広げてサラダ菜をのせ、食パンを重ねて食べやすい大きさに切る

メモ

おすすめはハードパン(P.26参照)ですが、その他の食パンでもおいしく召し上がれます。

120 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)

食パン	2枚 (厚さ約2cm)
卵	M寸2個
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
アーモンドスライス	大2
お好みのドライフルーツ	大2
粉糖	適量

◎直径約8.5cm×深さ4.5cmのココット皿を使用します。
273kcal
(1個分)

作り方

- 食パンを約2cm厚さに切ったあと、約2cm角に切る
- 卵、砂糖を泡立て器でよく混ぜ、砂糖が溶けたらプレーンヨーグルトを加えて混ぜる
- 2に牛乳、バニラエッセンスを加えて混ぜる
- 3に1を入れ、10分程度浸す
- バター(分量外)を塗ったココット皿に、4を4等分にして入れる
- アーモンドスライス、お好みのドライフルーツでそれぞれ飾る
- 約170℃に予熱したオーブンで20～30分焼く
- あら熱がとれれば、粉糖をふりかける