

食パン(ホームベーカリー用)



—特徴—

- ☆コーンフラワーを使用した食パン。
- ☆コーンフラワーが小麦のクセを抑制します。
- ☆トーストするとほのかな甘みがより感じられるようになります。

〔 材 料 〕 ホームベーカリー1斤

強力粉	242g
コーンフラワーイエローNo.7	8g
上白糖	17g
食塩	5g
無塩バター	10g
ドライイースト	3.5g
水	180g

サニーメイズ公式インスタグラム [🔍 検索](#)

Instagram でレシピと動画を公開中♪

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

〔 作 り 方 〕

- ① パンケースに強力粉、コーンフラワーイエローNo. 7、上白糖、食塩、無塩バター、水を加える。
- ② ドライイーストを専用ケースにセットする。パンケースをセットする。
- ③ 食パンメニューを選択し、スタートする。
- ④ パンが焼けたらパンケースを取り出して、そのまま置く。
- ⑤ 2分後、パンケースからパンを取り出す。

※ホームベーカリーによって方法が違う場合があります。ドライイーストを他の材料と一緒に入れる機種では、ドライイーストを入れる際に水に触れないよう注意してください。