

ホームベーカリーで焼く

食パン

粉本来の美味しさを味わって頂くため
シンプルなレシピです。



材料

1斤用分量 _____

- ・前田農産 春よ恋……250g
(キタノカオリ、はるきらりでもよいです)
- ・砂糖……20g(スプーン大2)
- ・塩……5g(スプーン小1)
- ・ドライイースト……3g(スプーン小1)
- ・バター……20g
- ・水……160g

()内はパナソニック添付スプーンの分量です。

1.5斤用分量 _____

- ・前田農産 春よ恋……380g
(キタノカオリ、はるきらりでもよいです)
- ・砂糖……30g
- ・塩……7g
- ・ドライイースト……4g
- ・バター……30g
- ・水……240g

1. はかりを使って材料を正確に計量してください。
2. ポットの中に粉と塩と砂糖を入れて軽く混ぜ合わせてください。
3. 2に水を入れてください。
4. ドライイーストは投入口へセットします。
5. 食パンの標準モードでスタート♪
6. 焼き上がりましたら、すぐ、取り出してください。