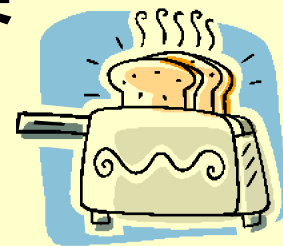


1 米粉パンのレシピ集



- 1 - 1 . ホームベーカリーで作るグルテン入り食パン
- 1 - 2 . ホームベーカリーで作る小麦ゼロの食パン
- 1 - 3 . 炊飯器で作る小麦ゼロのパン
- 1 - 4 . 小麦ゼロパンのカップケーキ
- 1 - 5 . ホームベーカリーで作る小麦粉 60% : 米粉 40% の食パン
(オリーブオイル使用とバター使用の二種類)
- 1 - 6 . 洋菓子 米粉(稲穂ミックス)を使った手作り食パン
- 1 - 7 . ホームベーカリーで作る米粉入りカレーナン
- 1 - 8 . なんでパンが上手く焼けないの？



このレシピ集で使われている**洋菓子 米粉**は、三重県産の契約栽培米を使い、(株)ミルズカトウが気流粉碎した**稲穂ゴールド**と姉妹品の**稲穂ミックス・稲穂GS (グルテンセット)**を使用しています。稲穂ミックスは、よく混合していただければ稲穂ゴールドと入れ替えが可能です。

(株)ミルズカトウの**洋菓子 米粉** (稲穂シリーズ)

<p>稲穂ゴールド</p> <p>300g・500g・1Kg 入りの小袋 10Kg の紙袋・20Kg の紙袋</p>	<p>稲穂ミックス</p> <p>稲穂ゴールド 300g 糊料(HMP C)微量使用</p>	<p>稲穂GS (グルテンセット)</p> <p>稲穂ゴールド 207g 小麦グルテン 43g</p>