

小麦グルテン利用 米粉食パン

ホームベーカリーで作る



材 料

米粉(稲穂GS)	250g
バター	20g
砂糖	17g
スキムミルク	6g
塩	5g
水(注1)	200g
ドライイースト	4.2g

(注1) 水は、夏は低めに、冬は高めに(10~20に)して下さい。

(株)ミルズカトウの洋菓子 米粉

稲穂GS(グルテンセット)

ホームベーカリー1斤用の気流粉碎の洋菓子 米粉とグルテンをセット

米粉(稲穂ゴールド)	207g
小麦グルテン	43g

作り方

1. 米粉・小麦グルテン・砂糖・塩・スキムミルクを計量し、軽く混ぜておく。
2. パン羽をセットしたパンケースに水を入れ、1の粉を入れ、その頂点にバターを入れる。
3. パンケースをセットして、イースト容器にドライイーストを入れる。イースト容器が無い場合は、水に触れない様にパンケースへ入れるか、または、材料が混ざった時点で手動投入する。
4. コースボタンで[米粉]を選択し、メニューボタンで[小麦入り]を点滅させ、スタートボタンを押す。
1
5. 焼き上がりの合図(ピッピッ)が鳴ったら取消を押して、ミトン(手袋)をはめてパンを取り出し粗熱をとる。
6. パンを切るタイミングは、3~5時間後の冷えてからが望ましい。

1 ホームベーカリーの機種により説明文の中のコースの名前が違います。ここでは、Panasonic の名前ですが、SANYO なら「米粉コース・食パンメニュー」ですし、購入時期が早い機種や他のメーカーの機種は短時間で焼けるコースを選択してください。

レシピ作成：(株)ミルズカトウ No.101A