



炊飯器 米粉パン

(株)ミルズカトウの **洋菓子 米粉**

稲穂ミックス

ホームベーカリー用のミックス粉
(300g入りは、1斤用使い切り商品)
洋菓子 米粉 (稲穂ゴールドを使用)
糊料 (HPMC) 微量使用
この糊料は、天然のパルプから抽出した物で、医薬品カプセルにも使用されており、安全な商品と確信しております。

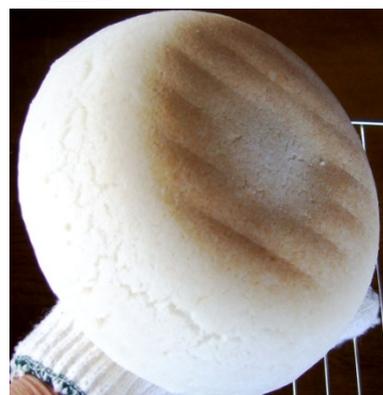


.....材料.....

- 米粉 (稲穂ミックス) 300g
- 砂糖 24g
- 塩 5g
- オリーブ油 12g
- ドライイースト 4.2g
- 水 270g

.....作り方.....

1. ボールに米粉を入れ、よく混ぜる。
2. 1に残りの材料を入れ、ゴムベラで3分ほどよく混ぜる。
3. そのまま5分ねかせる。
4. もう一度ゴムベラで3分ほどよく混ぜる。
(この時、混ぜた材料は上から垂らすと字がかけるほどになっている)
5. 炊飯器の内釜に4を流し入れる。
(5.5合炊きの炊飯器で1合の目もりが隠れるほどの高さになる)
6. 炊飯器のふたを閉め、2倍弱になるまで発酵させる。
(40~45分を目安にしてください)
7. 発酵したら「炊飯」キー押す。
(竹串を刺してみて、まだ生の生地がついてくるようなら、もう一度「炊飯」キーを押し、10分後にもう一度竹串で確認する。まだ生地がついてくるようなら、炊飯を続け様子を見る。)
8. 炊飯が終了したらパンを取り出し、網にのせ冷ます。



ねり 3分	ねかし 5分	ねり 3分	発酵 40~45分	焼成 炊飯 + (炊飯?) + ((炊飯?))
----------	-----------	----------	--------------	----------------------------

炊飯器について

このレシピでは5.5合炊きIH炊飯器を使用しています。1升炊き炊飯器の場合、材料を2倍にしてください。また、メーカーや加熱方式の違う炊飯器は、発酵時間や焼きの時間が異なる場合があります。お手持ちの炊飯器の「クセ」を掴んで加減してください。

発酵について

「発酵機能」のある場合・・・発酵メニューを利用して生地が2倍弱にふくらむようにしてください。
「温度設定機能」がある場合・・・35に設定して、生地が2倍弱にふくらむようにしてください。
上記の機能のない場合・・・炊飯器に生地を入れて「保温」にして5分おいてから、スイッチを切り、様子を見ながら生地が2倍弱にふくらむようにしてください。