

ホームベーカリーで作るオリブ油の米粉入り食パン



(小麦粉 60%・洋菓子用米粉 40%配合)



(株)ミルズカトウ製造の
洋菓子米粉(稲穂ゴールド)を使用
したレシピです。この米粉は気流粉碎し
たもので、細かく粉碎されているので、
パンに適していると言われていました。
他社の米粉の場合、水の量や出来栄は
変わります。

材料

強力粉	168 g
米粉(稲穂ゴールド)	112 g
オリーブ油	10ml
砂糖	17 g
塩	5 g
スキムミルク	6 g
水(注1)	200ml
ドライイースト	4.2 g



40%の小麦粉を洋菓子用
米粉にかえているんだよ

もちもちの食感にオリ
ブ油のあっさり感が加わっ
たパンになるんだ。ちょっと
小さなパンだけど、一度試し
てみてねえ~

(注1) 水は、夏は低めに、冬は高めに
(10~20 に)して下さい。

作り方

1. 強力粉、米粉、砂糖、塩、スキムミルクを軽く混ぜ合わせておく。
2. パン羽をセットしたパンケースに水入れ、1の粉を入れ、その頂点にくぼみを作り、オリーブ油を入れる。
3. ドライイーストは投入口がある場合は投入口へ、無い場合は水にふれない様にパンケースに入れる。
4. 早焼き食パンコースで焼き上げる。

ホームベーカリーの機種によりコースの名前が違います。この呼び名は Panasonic
のものですが、SANYO なら「おいそぎ」コースですし、短時間で焼けるコースがあれば、
そのコースを選んでください。
また、米粉コースがある機種は米粉コースでもかまいません