

ホームベーカリーで作る米粉入りカレーナン



.....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
冷水	200ml
ドライイースト	4.2 g



別途カレーが必要

.....作り方.....

1. パンケースに水を入れる。
2. 強力粉、米粉、砂糖、塩、スキムミルクを軽く混ぜ合わせ、パンケースに入れる。
3. 粉類の上部にへこみを作り、オリーブ油を入れる。
4. 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。
5. パン生地コースを選びスタートする。
6. 終了の合図が鳴ったら、生地を取り出し、16等分して丸める。
7. 6を小判型に伸ばす。
8. フライパンにオリーブ油を入れ熱し、7を両面弱火で焼く。
9. カレーを付けて食べてください。

(味付けは、色々とアレンジが可能です。)