



赤じそ味ゼロパン

ホームベーカリーで作る 米粉食パン (小麦ゼロパン)



グルテンなし

指定25品目の
アレルギー物質なし

材料

| | |
|---------------|------|
| 米粉(稲穂ミックス) | 300g |
| 砂糖 | 24g |
| 塩 | 2g |
| 赤じそのふりかけ(ゆかり) | 12g |
| 水(米粉の90%) | 270g |
| オリーブ油 | 12g |
| ドライイースト | 4.2g |

※水は、夏は低めに、冬は高めに(10~20℃に)して下さい。

作り方

1. 米粉・砂糖・塩・ゆかりを計量し、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の粉を入れる。
3. 2の粉の頂点にくぼみを作り、そこにオリーブ油を入れる。
4. 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。
5. コースボタンで[米粉]を選択し、メニューボタンで[小麦なし]を点滅させ、スタートボタンを押す。

※

★『ねり』の行程中は、かなりシャバシャバの状態ですが問題有りません。

6. 焼き上がりの合図(ピッピツ)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。
7. 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。

※ 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。

(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。