

# マンゴーヨーグルトブレッド

## 【材料(パンケース1個分)】

- ④ 小麦粉(強力粉)..... 250g
- 砂糖... 22.5g(大スプーン2/3弱)
- 塩..... 3g(小スプーン1/2強)
- 無塩バター..... 20g
- ヨーグルト(市販のプレーンタイプ)・100g
- 水..... 90mL
- ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要の物)・4g(小スプーン1・1/3強)
- マンゴー(ドライ)..... 60g

## 【下準備】

マンゴー(ドライ)は、5mm角位に切っておく。

## 【作りかた】

1. テーブルプレートを取り外し、パンケース台をセットする。
2. パンケースにパン用羽根をセットし、④を入れ、プレーンヨーグルト・水を回しながら入れる。

3. 投入器のイースト投入口にドライイーストを入れ、具材容器にマンゴーを入れ、パンケースの上にセットする。
4. パンケース台の上にパンケースをセットし、ロックしてドアを閉め、**[オート]****[101]****[具材]****[混ぜ]**で加熱する。
5. 加熱終了後、すぐにパンケースを取り出し、投入器を取り出す。ふきんやタオルなどを敷いた台の上にパンケースをヨコにして置き、約2分冷ます。
6. 取っ手の根元を持ち、逆さにして上下に数回ふってパンを取り出し、あら熱を取る。



調理時間の目安  
約120分