

コーンミール食パン



調理時間の目安
約120分

【材料(パンケース1個分)】

- 小麦粉(強力粉)………200g
- コーンミール………50g
- 粉チーズ………30g
- 砂糖…13.5g(大スプーン1弱)
- 塩………3g(小スプーン1/2強)
- 無塩バター………20g
- 水………190mL
- ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要の物)…3g(小スプーン1強)

【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、①を入れ、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、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]で加熱する。
5. 加熱終了後、すぐにパンケースを取り出し、投入器を取り外す。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回ってパンを取り出し、あら熱を取る。