



## 甘酒ミルク食パン

調理時間の  
目安 約**135分**

### 材料(パンケース1個)

- 小麦粉(強力粉)……………250g
- 砂糖…18g(大スプーン1 1/3弱)
- 塩……………3g(小スプーン 1/2)
- 無塩バター……………10g
- 甘酒……………120ml
- 牛乳……………60ml
- 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)

### 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、**a**を入れ、甘酒・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、**小麦パン**→**ソフト食パン**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。