

材料(パンケース1個)

- かぼちゃ(皮・種除く).....80g
- 小麦粉(強力粉).....230g
- ①メープルシュガー.....36g(大スプーン2 1/2強)
- 塩.....3g(小スプーン1/2)
- バター(食塩不使用).....20g
- 水.....130ml
- 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)

作りかた

- 1 かぼちゃはラップで包み電子レンジ(500W 約1分30秒~2分)で加熱し、熱いうちにつぶし、あら熱を取る。
- 2 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。
- 3 パンケースにノパン用羽根をセットし、①を入れ、水を回しながら入れる。
- 4 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。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(食パン)**→**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。
- 6 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。
- 7 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。



メープルパンプキン ブレッド

調理時間の
目安
約**135分**