



作り方

1. パンの表面にAを薄く塗る。
2. 平皿にオープンシートを敷き1を並べ、メニューの「**手動オープン**」
「**120℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約28～
32分焼く。
3. 焼きあがったら、そのまま庫内に約20分放置し乾燥させる。

手動オープン

設定温度の目安
120℃

使用付属品



平皿

材料（12枚分）

フランスパン（厚さ5mmに切る） 12枚

A バター	50g
グラニュー糖	25g

④を合わせておく