



使用付属品

手動オープン



設定温度の目安
180℃

材料（8個分 [1.0斤]）

A 強力粉	230g
砂糖	14g（大さじ1 1/2）
塩	2g（小さじ1/3）
ドライイースト（顆粒状で予備発酵不要のもの）	4g（小さじ1 1/3）

ぬるま湯（約30℃）	140mL
バター（室温に戻す）	20g

作り方

1. 平皿の内側にバター（分量外）を薄く塗っておく。ポリ袋にAを入れて、ふって混ぜ合わせ、ぬるま湯とバターを加えて少し空気を入れポリ袋の口を閉じ、両手で揉んで粉と水分をよく混ぜ合わせる。（約1分）



2. 袋のままのし台の上に置き、外側の生地を中へ入れ押しつける。少しずつ回しながらそれを繰り返す。



3. 約10分ほどこねて生地がまとまってきたら、ポリ袋から取り出し、のし台の上に置く。こね上がり具合を見て、こねが足りないようなら、生地をのし台の上でぐるぐる転がすか、両手でVの字を描くように転がす。



4. 生地をスケッパーで8等分し、1個ずつなめらかな面を表に出し丸め、閉じ目を下にして、平皿の中央によせ並べてのせ、霧を吹きかける。



5. ラップをかぶせ、室温で発酵させる。（目安は生地が1.5倍）
6. **5**を皿受けにのせ、メニューの「**手動オープン**」「**180℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分焼く。

パン作りのコツ

作りはじめる前に

- 材料は正確に量ってください。パンのでき上がりに影響します。
- 粉・イーストの種類や室温・季節によって水量を加減してください。
- 室温が25℃以上のときは、ぬるま湯を水に変えてください。
- 室温が35℃以上のときは、約5℃の冷水を使ってください。（約5℃の冷水は、冷蔵庫から取り出してすぐのものか、氷水をかき混ぜ、氷を取り出して作ります）
- 使えるポリ袋は25×35cmほどの大きさと、穴が開いてないことを確認してください。

生地を上手に焼くために

- 生地はボウルに入れてもできます。
- こね上げは、粉の固まりがなくなり、生地が袋から離れて、薄くのびた部分に指をあててみて、ガムのようにのびるのが目安です。
- 生地の分割や丸めるとき、生地が乾燥しないように、ラップや固く絞ったぬれふきんをかぶせてください。
- 生地が扱いにくいときなどは少し打ち粉（強力粉）をしてください。
- 温度や湿度、材料などで生地の膨らみが変わるため、焼き色が濃くなったり、薄くなったりすることがあります。焼きが足りないときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。