



作り方

1. パンの表面にAを薄く塗る。
2. 波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。

メニュー

使用付属品
波皿

手動オープン

設定温度の目安
120℃

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

①を合わせておく