

## [材料(パンケース1個分)]

- 小麦粉(強力粉)…… 200g  
ライ麦粉…… 50g  
⑥ 砂糖…… 9g(大スプーン2/3弱)  
塩…… 3g(小スプーン1/2強)  
無塩バター…… 30g  
水…… 180mL  
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)… 3g(小スプーン1強)
- ⑦ ブルーベリー(ドライ)… 30g  
クランベリー(ドライ)… 30g

## [下準備]

⑥は、湯通しし、キッチンペーパーで水気を除いておく。

## [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、⑥を入れ、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、具材容器に⑦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、「オート」**[107]**「具材」**[混ぜ]**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。

# ライ麦&ベリーブレッド



調理時間の目安  
約135分