



調理時間の目安
約100分

赤ワインブレッド(赤ワインパン)

ポリフェノール

下準備

- 赤ワイン160mlを煮立てて、アルコールをとばし、冷まして160mlになるように水で調整する。
- くるみといちじくは5mm角に切る。

★材料(パンケース1個分)★

- ① 小麦粉(強力粉).....230g
② 砂糖.....14g(大スプーン1)
③ 塩.....3g(小スプーン1/2)
④ バター.....11g
⑤ 赤ワイン(下準備参照).....160ml
⑥ 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)
⑦ くるみ(ロースト)・いちじく(乾燥).....各30g

★作りかた★

- ① 給水タンクに満水まで水を入れてセットする。
- 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 パンケースにパン用羽根をセットし、②を入れ、ワイン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、具材容器にナッツ類を入れ、パンケースの上にセットする。
- ⑤ 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)**→**食パン**、**具材**→**自動投入(混ぜ)**で加熱する。
- ⑥ 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横にして置き、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。