

# 簡単レーズンパン



## 作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ポリ袋（市販）にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
3. バターを容器に入れ **レンジ 500W 約30秒** で加熱して溶かし、水を加える。
4. ③を②に入れてポリ袋に少し空気を入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。



5. ④を約10分十分にこねる。こねあげた生地にレーズンを加える。

### 加熱の目安

加熱：約28分

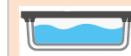
1回に作れる分量

8個分

### 使用付属品



黒皿 中段  
テーブルプレート



給水タンク 満水

### カロリー

96kcal

### 塩分

0.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

### 材料

8個分

A 小麦粉(強力粉)

150g

A 砂糖

9g

A 塩

2g

ドライイースト

3g

水

カップ1/2(約100mL)

バター

12g

レーズン

30g

### 簡単パンのコツ

#### 使えるポリ袋は

市販の25×35cmほどの大きさで、穴のあいていない電子レンジで使える 半透明の袋か、透明なポリ袋です。

#### 発酵の時間は様子を見て加減

季節や室温、テーブルプレートの冷え具合によって違います。1次発酵は8～12分発酵させ、2次発酵で調節します。

	ふくらみが小さい	ふくらみが大きい
2次発酵	12～20分	6～8分

#### 生地が乾燥しないように

生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。

#### 生地の丸めかた（成形）は

なめらかな面を表にして切り口を中にかくすように丸め、裏側の開いている部分を指でつまんで閉じます。

#### パンの表面につやを出したいときは

焼く直前に、生地の表面に塩少々を加えた溶き卵を薄く塗ります。

#### こねあげの目安は

粉のかたまりがなくなり、粘りけが出て、ガムのようにのびるようになって、生地が袋から離れて1つになるのが目安です。



#### 発酵の仕上がり目安は

6. ⑤を2~3cmの厚さに整え、**スチームレンジ発酵** **30W** **8~12分** で1次発酵をする。



7. 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。

8. 生地をスケッパー（または包丁）で8個（1個約33g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。



9. 生地のひとつひとつを手のひらで丸めてオープンシートを敷いたテーブルプレートの中央に写真のように並べる。



10. ⑨を加熱室底面にセットし **スチームレンジ発酵** **30W** **8~12分** で2次発酵をする。

11. 発酵後、テーブルプレートを取り出し、生地をのせたオープンシートの両端を引いてすべらせながら黒皿に移す。

12. テーブルプレートを加熱室底面にセットし、⑪を**中段**に入れ **162 簡単レーズンパン** で加熱する。

室温やイーストの種類によって多少異なります。

- 1次発酵は生地が1.2~1.5倍になり、のばしたときに網目状になるのが目安です。



- 2次発酵は生地が1.5倍くらいになるのが目安です。

