

「一次発酵」 コース

形はきれいでなくても、手作りパンには楽しさがいっぱい。
発酵終了のブザーが鳴ったらお子さまと一緒に、
丸めて、のばして、巻いて……、オリジナルメニューに挑戦！



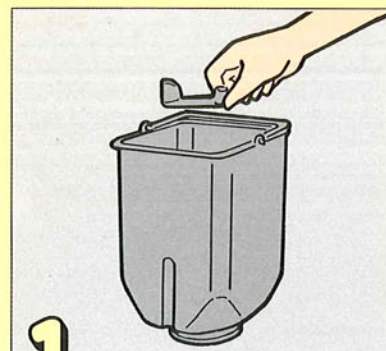
手作りは風味が違います

バターロール

●材料(12個分)

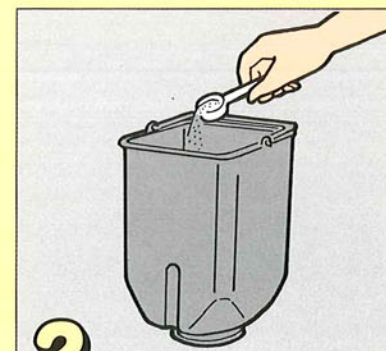
- 水…………… 130ml
- 卵…………… 中½個
- 強力粉…………… 250g
- 塩…………… スプーン小1 = 4g
- 砂糖…………… スプーン大4 = 28g
- バター…………… 50g
- スキムミルク…………… スプーン大2 = 10g
- ドライイースト…………… スプーン中1 = 3g
- ドリール用
 - とき卵…………… ½個
 - 水…………… 適量

■ 作りかた ■



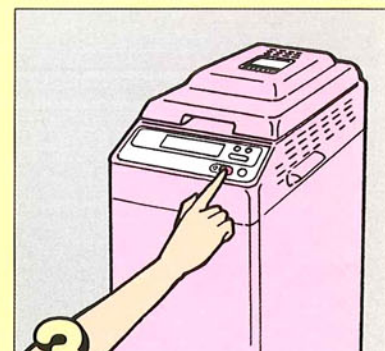
1

パンケースにハネをセットします。



2

最初に水と卵を入れ、次にその他の材料を入れ、最後にイーストを中央に入れます。



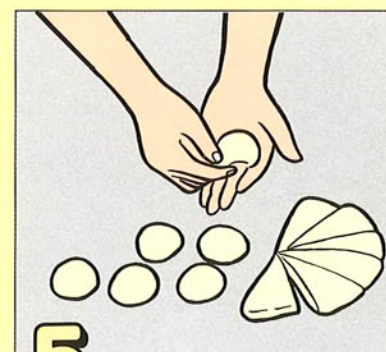
3

パンケースを本体にセットしてふたを閉め、「コース」キーで「一次発酵」に合わせ、「スタート」キーを押します。



4

ブザーが鳴ったら生地をこね板にとり出し、手で平均に押し、ガス抜きをします。



5

生地をスケッパー(または包丁)で12等分し、それぞれを丸めます。



6

固く絞ったぬれぶきんをかけ、約20分休ませます。



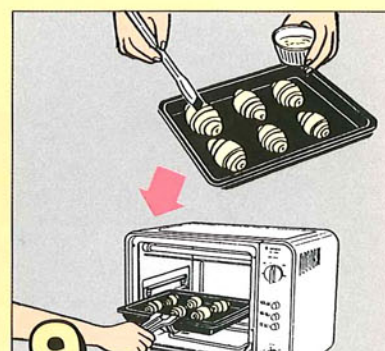
7

転がして円すい形にしてめん棒で細長い三角形にのぼし、広い方から反対側を引っ張りながら巻きます。



8

油をぬったオープン皿に巻き終りを下にして並べ、霧を吹き、オープンの発酵温度に合わせて30~40分発酵させます。



9

ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

「一次発酵」
コース



なつかしい日本の味

メロンパン

材料(12個分)

バターロールの生地(17ページ参照)
トッピング(作りかたは右列に記載)
グラニュー糖……………少々

作りかた

- 1 材料をセットし、ブザーが鳴ったら生地をとり出しガス抜きしたあと、12等分して丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。
- 2 トッピング生地を12等分して丸め、直径10cmの円形にのばします。
- 3 ②を①にかぶせてつまみ(底の部分はつままない)、丸く形をととのえたら、スケッパーで格子模様をつけます。
- 4 油をぬったオープン皿に間隔をあけて並べ霧を吹き、オープンの発酵温度に合わせて30~

40分発酵させます。

- 5 グラニュー糖をふり、約180℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

トッピング

材 料

薄力粉……………200g 合わせて
ベーキングパウダー……………小さじ $\frac{1}{4}$ ふるう
バター……………80g 砂糖……………60g
卵……………中1個 バニラエッセンス…少々

作りかた

- 1 バターをクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜたら、とき卵を少しずつ加え混ぜ、バニラエッセンスを加えます。
- 2 ふるった粉を3回くらいに分けてサクリと混ぜこみ、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で約20分休ませます。

お好みの形で楽しむ

ドーナツ

材料(16個分)

バターロールの生地(17ページ参照)
飾り用

〔スイートチョコレート、ピーナツバター(とがす)、刻みアーモンド、ココナツ、シナモンシュガー、ホイップクリームなど…各適量
揚げ油……………適量

作りかた

- 1 材料をセットし、ブザーが鳴ったら生地をとり出してガス抜きしたあと、16等分して丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。
- 2 好みの形を作ります。
- 3 打ち粉をふったオープン皿に並べ、オープンの発酵温度に合わせて30~40分発酵させます。

- 4 約170℃の油で裏返しながらかんがり揚げ、好みの材料で飾りつけします。



●生地をのばしてドーナツ型で抜きます。



●生地を細長いひも状にして、ねじります。



●ひも状にした生地に切りこみを入れます。



●ねじって輪にします。

「一次発酵」
コース



味わいひときわリッチ

ブリオッシュ

材料(ブリオッシュ型12~18個分)

水	80ml
卵黄	中 3個分
強力粉	250g
塩	スプーン小1 = 4g
砂糖	スプーン大4 = 28g
バター	90g
スキムミルク	スプーン大2 = 10g
バニラエッセンス	少々
ドライイースト	スプーン中2 = 6g
ドリール用	
とき卵	½個
水	適量

作りかた

- 1 バターロール(17ページ)と同じ要領で材料を入れ、**コース** キーで「一次発酵」に合わせ、**スタート** キーを押します。

- 2 ブザーが鳴ったら生地をとり出してガス抜きしたあと、12~18等分して丸め、各々を¼と¼の大小2つに分け、また丸めて固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。
- 3 再び丸め直して油をぬった型にまず大きい方を入れ、この上に小さい方を押しこむようにしてのせます。
- 4 オープン皿に並べて霧を吹き、オープンの発酵温度に合わせて30~40分発酵させます。
- 5 ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

● 指に粉をつけて
まん中をくぼませます。



料理の味をひきたてる

プチパン

材料(12個分)

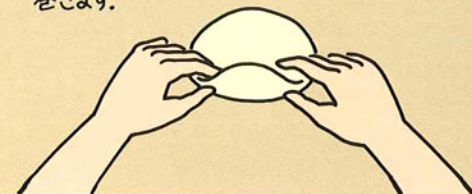
水	180ml
強力粉	250g
塩	スプーン小1 = 4g
砂糖	スプーン大2 = 14g
バター	15g
スキムミルク	スプーン大1 = 5g
ドライイースト	スプーン中1 = 3g
ドリール用	
とき卵	½個
水	適量

作りかた

- 1 バターロール(17ページ)と同じ要領で材料を入れ、**コース** キーで「一次発酵」に合わせ、**スタート** キーを押します。

- 2 ブザーが鳴ったら生地をとり出し、ガス抜きしたあと12等分して丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。
- 3 薄く円形にのぼして少し押さえつけるようにして巻き、両端をとがらせませす。
- 4 油をぬったオープン皿に並べ、表面にカミソリで浅く切りめを入れて霧を吹き、オープンの発酵温度に合わせて30~40分発酵させます。
- 5 ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

● 両端を押さえつけながら
巻きます。





冷たいワインが似合う

ピザ

材料(直径15cmのパイ皿6枚分)

ブチパンの生地(22ページ参照)

ピザソース	150~200g
玉ねぎ(薄切り)	1個
ピーマン(薄切り)	2個
ベーコンかハム(たんざく切り)	6枚
サラミソーセージ(薄切り)	60g
ピザ用チーズ	300g

作りかた

- 1 材料をセットし、ブザーが鳴ったら生地をとり出してガス抜きしたあと丸めてボールに入れ、固く絞ったふきんをかぶせ、オーブンの発酵温度に合わせて約20分発酵させます。
- 2 6等分して丸め、それぞれをパイ皿より少し大きめの円形にのぼし、パイ皿に広げてフォークで穴をあけます。
- 3 ピザソースをぬって具を平均に並べ、チーズをたっぷりのせます。
- 4 約180℃に予熱したオーブンで、周囲の生地がこんがりとなり、チーズがとけるまで15~20分焼きます。

熱いロシアンティーを添えて

ピロシキ

材料(12個分)

ブチパンの生地(22ページ参照)

合びき肉	80g
玉ねぎ	中½個
にんじん	15g
生しいたけ	2枚
ピーマン	1個
おろししょうが	少々
トマトケチャップ	小さじ1½
塩、こしょう	各少々
揚げ油	適量

作りかた

- 1 材料をセットし、ブザーが鳴ったら生地をとり出してガス抜きしたあと、12等分して丸め、

固く絞ったぬれふきんをかけ約20分休ませます。

- 2 具の材料を炒めて調味します。
- 3 ①を円形にのぼして具をのせ、縁をつまみながら包んで口をとじ、丸く形をととのえます。
- 4 打ち粉をしたオープン皿に並べて霧を吹き、オーブンの発酵温度に合わせて約30分発酵させます。
- 5 約180℃の油で裏返しながらかんがり揚げます。

日本生まれのおやつ

カレーパン

ピロシキと同じ要領で作りますが、具にカレー粉(大さじ1)を加え、生地をだ円にのぼして包みます。あとはとき卵、パン粉をつけて油で揚げればできあがりです。

「一次発酵」 コース



お子さまと一緒に

アニマルパン

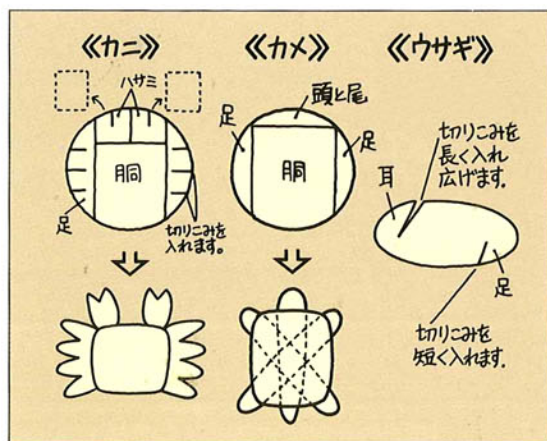
材料(8個分)

水	140ml
卵	中½個
強力粉	250g
塩	スプーン小1 = 4g
砂糖	スプーン大4 = 28g
バター	40g
スキムミルク	スプーン大2 = 10g
ドライイースト	スプーン中2 = 6g
ドリール用	
とき卵	½個
水	適量
飾り用ナッツ、干しぶどうなど	各適量

作りかた

- 1 バターロール(17ページ)と同じ要領で材料を入れ、**コース**キーで「一次発酵」に合わせ、**スタート**キーを押します。
- 2 プザーが鳴ったら生地をとり出してガス抜きし、8等分して丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。

- 3 好みの形を作り、ナッツなどで目や口をつけ、油をぬったオープン皿に並べて霧を吹き、オープンの発酵温度に合わせて30~40分発酵させます。
- 4 ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。



いま静かなブーム

あんパン

材料(10個分)

アニマルパンの生地(25ページ参照)	
練りあん(10等分して丸める)	180g
けしの実	少々
ドリール用	
とき卵	½個
水	適量

作りかた

- 1 材料をセットし、プザーが鳴ったら生地をとり出してガス抜きしたあと、10等分して丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。
- 2 ①を円形にのぼしてあんを包み、油をぬったオープン皿に並べます。
- 3 霧を吹き、オープンの発酵温度に合わせて30~40分発酵させます。
- 4 ドリールをぬってけしの実を散らし、約180℃に予熱したオーブンで10~15分焼きます。

おなじみの菓子パン

クリームパン

あんパン①の生地をだ円にのぼし、カスタードクリーム(後述)をのせて2つに折り、しっかり閉じて縁にスクッパーで切りこみを入れます。あとはあんパンと同じ要領で作ります。

カスタードクリーム

材料

薄力粉	大さじ2
コーンスターチ	大さじ2
卵黄	中3個分
砂糖	100g
牛乳	350ml
バニラエッセンス、リキュール	各少々

作りかた

- 1 鍋に卵黄と砂糖を入れてよく混ぜ、粉をふるい入れて混ぜ合わせ、ひとはだにあたためた牛乳を少しずつ加え混ぜます。
- 2 火にかけ、混ぜながらトロミのつくまで火を通してバニラエッセンス、リキュールを加え、他の容器に移してさませます。

「一次発酵」
コース



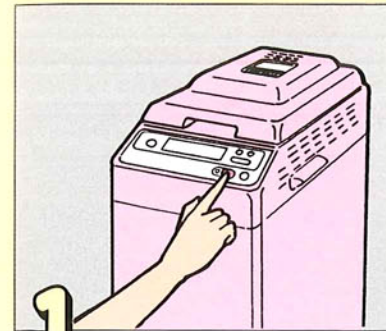
パリッとした皮が格別

フランスパン

●材料

- 水.....160ml
- 強力粉.....175g
- 薄力粉.....75g
- 塩.....スプーン小1 = 4g
- ドライイースト.....スプーン中1½ = 4.5g
- けしの実.....少々

■ 作りかた ■



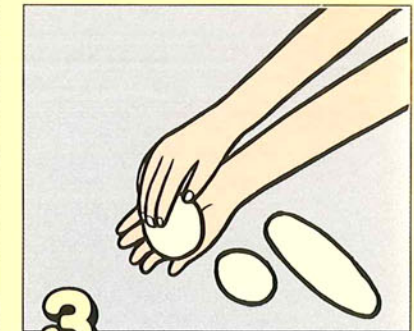
1

バターロール (17ページ) と同じ要領で材料(けしの実を除く)をセットし、**コース** キーで「一次発酵」に合わせ、**スタート** キーを押します。



2

ブザーが鳴ったら生地をこね板にとり出し、手で平均に押し、ガス抜きし、スケッパーで2等分し、そのひとつをさらに2等分します。



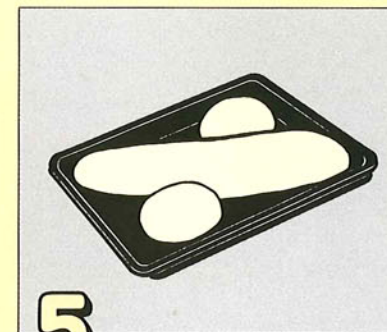
3

それぞれを丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ約20分休ませます。



4

③の大きな生地をだ円形にのぼし、手のひらで押さえるようにして巻きます。小さい生地は丸く形をととのえます。



5

オープン皿に打ち粉をふり、とじ口を下にして並べ、霧を吹いてオープンの発酵温度に合わせ30~40分発酵させます。



6

生地の表面にカミソリで深く切りめを入れ、霧をたっぷり吹きます。



7

けしの実をふりかけ、約210℃に予熱したオーブンで30~40分焼きます。

ここがポイント

- ★薄力粉を加えるパン生地(フランスパンなど)のガス抜きや形を作るときには、あまり強くこねたり、のぼしたりせず、いねいに扱うようにしてください。二次発酵での回復力が弱いので、一次発酵のときにできた気泡を最後まで大切に保つためです。
- ★焼いている途中で2~3回霧を吹くと皮がパリッと仕上がります。
- ★焼いている途中で早目に焦げてきたときは、オープンの温度を10~20℃下げてください。

「一次発酵」
コース



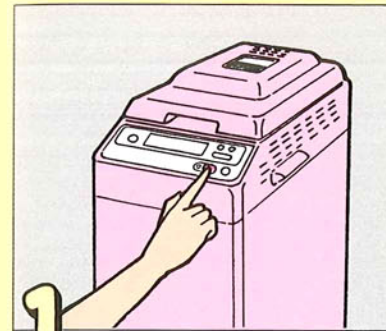
バターたっぷり三日月形

クロワッサン

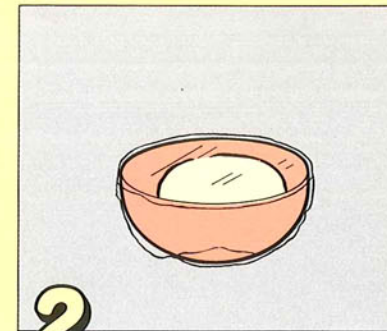
●材料(12個分)

- 水……………180ml
- 強力粉……………125g
- 薄力粉……………125g
- 塩……………スプーン小 $\frac{1}{2}$ = 2g
- 砂糖……………スプーン大2 = 14g
- バター……………30g
- スキムミルク……………スプーン大1 = 5g
- ドライイースト……………スプーン中2 = 6g
- 折りたたみ用バター(室温でもどす)… 140g
- ドリール用
 - とき卵…………… $\frac{1}{2}$ 個
 - 水……………適量

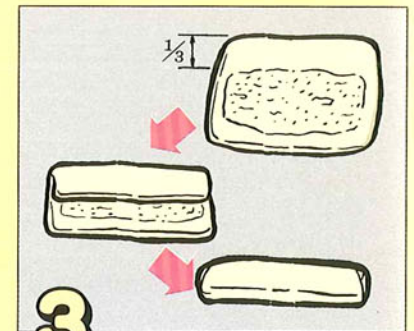
作りかた



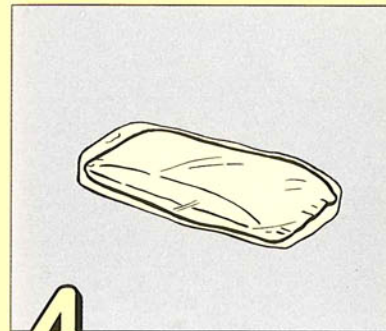
1 バターロール(17ページ)と同じ要領で材料をセットし、**コース**キーで「一次発酵」に合わせ、**スタート**キーを押します。



2 ブザーが鳴ったら生地をこね板にとり出し、手で平均に押し、ガス抜きし、丸めてボールに入れ、ラップをして冷蔵庫で約30分休ませます。



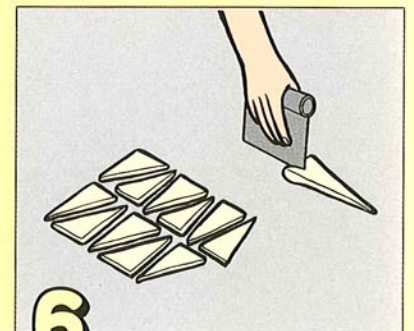
3 20×30cmの長方形にのぼし、 $\frac{1}{3}$ を残して、ちぎったバターを並べ(周囲1cmを残す)、残した部分を折ってから反対側を重ね、三つ折りにします。



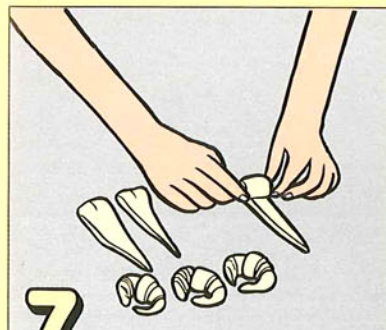
4 両端をしっかり押さえ、竹串でふくらんだ部分を刺して生地の中の空気を抜き、ラップで包んで冷蔵庫で約1時間休ませます。



5 再び長方形にのぼして三つ折りにし、再び冷蔵庫に15~20分入れます。これをあと2回くり返します。



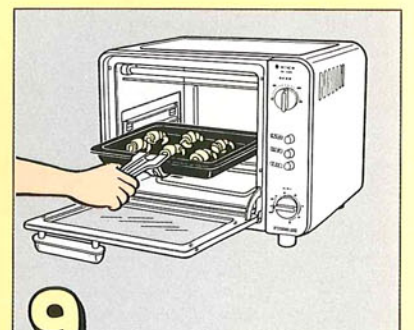
6 ⑤を20×45cmの長方形にのぼし、二等辺三角形になるように12等分し、底辺の中心に約1cmの切りめを入れます。



7 底辺から切りめを開くようにして、先端を引っぱりながら巻き、巻き終りを下にし、両端を内側に曲げて三日月の形にします。



8 油をぬったオープン皿に並べて霧を吹き、オープンの発酵温度に合わせて30~50分発酵させます。



9 ドリールをぬり、約200℃に予熱したオープンで10~15分焼きます。

「ごはん」 メニュー

タイマーをセットすれば食べたいときがごはんとき。
ホカホカごはんとあったか〜いみそ汁、和食党にはこたえられません。
季節の野菜や魚を加えて混ぜごはん、おすしもいいですね。
★ごはんは0.18ℓ(1合)〜0.54ℓ(3合)まで炊けます。



ふっくらアツアツ ごはん

●材料(4人分)
お米……………0.54ℓ(3合)

●お米と水の割合

お米の量	0.18ℓ(1合)	0.36ℓ(2合)	0.54ℓ(3合)
水位目盛り	1	2	3

■作りかた■

1 お米を洗ってパンケースに入れ、水位目盛り「3」に水加減します。
(ハネをとってお使いください。)

2 パンケースに炊飯ふたをし、本体にセットしてふたをします。

3 **メニュー** キーで「ごはん」に合わせ、**スタート** キーを押します。

4 ブザーが鳴ったらパンケースを取り出し、ごはんをほぐします。



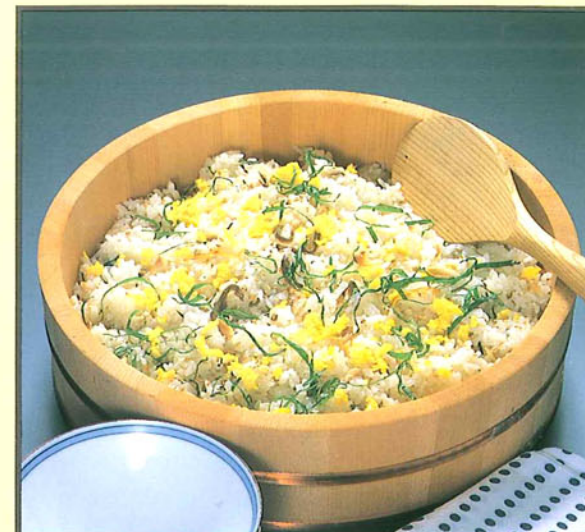
さっぱりとおいしい さけごはん

■材料(4人分)■

お米……………0.54ℓ(3合)
だし昆布(15cm)……………1枚
甘塩さけ……………4切れ
三つ葉……………適量
A [酒……………大さじ3
B [酒……………大さじ2
塩……………小さじ1

■作りかた■

- 1 昆布は汚れをサッとふき、カップ3強の水に約1時間つけておきます。甘塩さけにAをふりかけてしばらくおき、焼き網でこがさないように焼いて皮と骨を除き、身をあらくほぐします。
- 2 洗った米をパンケースに入れ、1の昆布だしで水加減し、パンケースに炊飯ふたをして本体にセットします。
- 3 **メニュー** キーで「ごはん」に合わせ、**スタート** キーを押します。
- 4 炊きあがったらパンケースを取り出し、1のさけとBを入れて混ぜ、器に盛って1.5cm長さに切った三つ葉を散らします。



手近な材料で簡単おすし 干物ごはん

■材料(4人分)■

お米……………0.54ℓ(3合)
あじの干物……………中2枚
青じそ……………5枚
いり卵……………2個分
いり白ごま……………大さじ2
A [酢かレモン汁……………大さじ1
B [酢……………大さじ4
酒……………大さじ2
砂糖……………大さじ1
塩……………小さじ1½

■作りかた■

- 1 干物は焼き網で焼いて頭、皮、骨をとり除き、身をあらくほぐしてAをふりかけます。
- 2 洗ったお米をパンケースに入れて水加減し、パンケースに炊飯ふたをして本体にセットします。
- 3 **メニュー** キーで「ごはん」に合わせ、**スタート** キーを押します。
- 4 炊きあがったらパンケースを取り出し、すしおけなどに移してBの合わせ酢を加えて切るようにして混ぜます。
- 5 干物、白ごまを混ぜこみ、ひと肌にさましてから上にいり卵、せん切りにした青じそを散らします。

「もち」 メニュー

材料をセットして、あとはつきあかりを待つだけの簡単操作。
やわらかいつきたてに、あんをかけたたり、大根おろしをからめたり、
よもぎもちなども楽しめて一年中手作りのおいしさがいっぱいです。
★もち0.18ℓ(1合)～0.36ℓ(2合)まで作れます。



つきたてのおいしさ 基本のもち

●もち米と水の割合

もち米の量	0.18ℓ(1合)	0.36ℓ(2合)
水の量	60ml	100ml

●材料

- もち米……………0.36ℓ(2合)
- 水……………100ml
- もちとり粉または片栗粉……………適量

つきたてならではの、おいしい食べかたいろいろ。


あんこもち


一口大にちぎったもちに、上から甘いあずきあんをかけます。


おろしもち


大根おろしをしょうゆで味つけし、もちにたっぷりとかからませます。

作りかた

- 

1 パンケースにハネをセットし、30分から1時間水につけ、約15分水切りしたもち米を入れ、水を100ml加えます。
- 

2 パンケースに炊飯ふたをし、本体にセットしてふたをします。
- 

3 **メニュー**キーで「もち」に合わせ、**スタート**キーを押します。
- 

4 ブザーが鳴ったらパンケースを取り出し、逆さにしてもちをしゃもじなどで手早く粉の上に出し、適当な大きさに丸めます。



季節の香りがいっぱい よもぎもち

材料

- もち米……………0.36ℓ(2合)
- 水……………100ml
- よもぎ(ゆでてきざんで水気を絞ったもの)……………40g
- 塩……………少々
- もちとり粉または片栗粉……………適量

作りかた

- 1 水きりしたもち米をパンケースに入れ、水を加えます。
- 2 パンケースに炊飯ふたをし、本体にセットしてふたをします。
- 3 **メニュー**キーで「もち」に合わせ、**スタート**キーを押します。
もちつきが始まるときにブザーが鳴ります。ここでよもぎと塩を加えます。
- 4 でき上がりのブザーが鳴ったらパンケースを取り出し、もちをしゃもじなどで手早く粉の上に出し、適当な大きさに丸めます。

ごまもち

半ずりにしたごまと砂糖(お好みの量)を混ぜ、もちにまぶします。

きなこもち

きなこ砂糖(お好みの量)と塩少々を混ぜ、もちにまぶします。

株式会社 日立製作所 株式会社 日立ホームテック

〒105 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111

9506(み・明)B2・4 879014