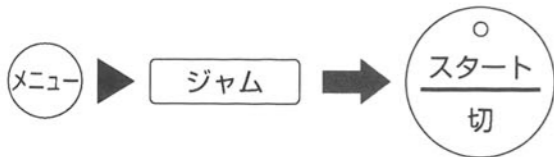


ジャムの作りかた



所要時間：1時間10分

準備 材料を用意する

いちごジャム 材料

- いちご 300g
- グラニュー糖 80g
- レモン汁 付属スプーン大1

〈下ごしらえ〉

いちごはうすい塩水で洗ってヘタを取り、1/2～1/4に切っておきます。

●「ジャム」メニューではタイマーは使えません。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

(10ページ①参照)

●ハネは確実にセットしてください。

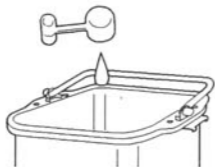
2 パンケースに材料を入れる

①いちごとグラニュー糖をパンケースに入れ、ケースを振ってよく混ぜます。



●固めに仕上げたいときには、スプーン中1杯ほどのペクチン（粉末）を加えてください。

②そのまま30分程おいてグラニュー糖が溶けてきたら、レモン汁を加えます。



3 パンケースを本体にセットし、ふたをする

(11ページ③④参照)

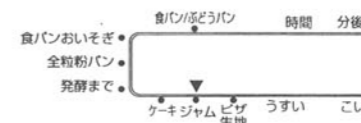
●パンケースは確実にセットし、ふたは確実に閉めてください。

4 プラグをコンセントに差し込む

(12ページ⑤参照)

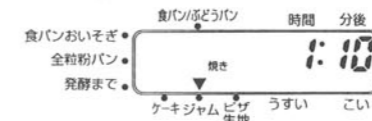
5 スタートする

① キーで「ジャム」を選びます。



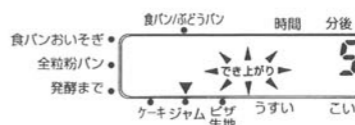
② キーを押します。

予熱 ... 調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 **1:10** が表示され、15分間加熱します。
煮込み ... その後50分間は一定の時間をおいてハネを回転させながら加熱します。

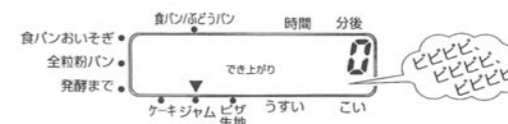


でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。
 (1:09、1:08・・・)

仕上げ ... 「でき上がり」が点滅し、冷却を始めます。



でき上がり ... 「でき上がり」が点灯し、ブザーでお知らせします。



●必ず「ジャム」メニューに合わせてください。

6 でき上がったジャムを容器に移す

①ブザーが鳴り終わったら

キーを押し、本体からパンケースを取り出します。

②パンケースを図のように傾け、ゴムベラなどを使ってジャムを取り出します。



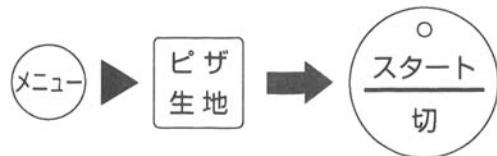
●ジャムを取り出した後は、すぐにパンケースの中を洗ってください。ジャムが残っているとパンケースやハネのフッ素加工を傷めてしまいます。

7 使用後はプラグをコンセントから抜く

(13ページ⑨参照)

●コードは引っ張らないでください。

ピザ生地の作りかた



所要時間：53分

準備 材料を用意する

ピザ生地 材料 (21cmのピザ2枚分)

水 …… 160ml	ドライイースト …… 3g(付属スプーン中1) (予備発酵のいらぬもの)
薄力粉 …… 250g	塩 …… 6g(付属スプーン小1 1/2)
バター …… 15g	砂糖 …… 7g(付属スプーン大1)
	スキムミルク …… 7.5g(付属スプーン大1 1/2)

●「ピザ生地」メニューではタイマーは使えません。

①～⑤の手順は「食パンの作りかた」と同じ (10～12ページ参照)

6 スタートする

① **メニュー** キーで「ピザ生地」を選びます。

② **スタート切** キーを押します。

前ねり …… 調理中ランプが点灯し、でき上がりまでの時間 **53** が表示され、ねりが始まります。

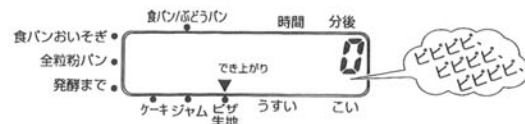
ねり1

一次発酵

ねり2

二次発酵

でき上がり …… でき上がると「でき上がり」が点灯してブザーが鳴ってお知らせします。時間表示は **0** になります。



●必ず「ピザ生地」メニューに合わせてください。

7 生地を取り出す (18ページ⑦参照)

こんな表示が出たときは

キーを押したら・・・

表示	原因	再セットのしかた
	庫内が高温 (38℃以上) になっています。 (焼き上げ直後に再使用する) るときなどに起こります。	ふたを開けて庫内をさましてください。(30分～1時間) ただし、送風完了後の場合は5～10分で再スタートできます。 ③ スタート切 キーを押して お待ちください の表示がでないことを確認して再セットしてください。
	庫内が低温 (-5℃以下) になっています。 (寒冷地域で起こることがあります。)	暖かい場所に移動して、しばらく待ってから③ スタート切 キーを押して お待ちください の表示がでないことを確認して再セットしてください。

使用中に・・・

表示	原因	再セットのしかた
	運転中に約30秒以上の停電があったときに起こります。 (初期表示と同じ表示になります。12ページ⑤参照)	新しい材料を入れ直し、最初からやり直してください。

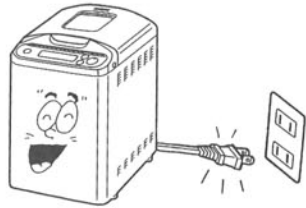
使用直後、使用中に・・・

表示	こんなときは (対応)
	お求めになった販売店にご相談ください。

お手入れ

まず気をつけたいこと

- プラグを抜き、本体が冷めてからおこなってください。



- 食器用洗剤以外は使わないでください。



表面を傷つける原因になります。

ハネのはずしかた (パンの場合)

- パンを取り出した後、すぐにはずしておいてください。
- ハネは回転軸にこびりついてはずれにくくなりますので、はずれない場合は次のようにしてはずしてください。

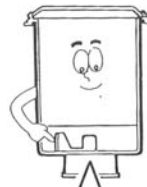
焼き上がったパンを取り出したあと、すぐにパンケースに水またはぬるま湯を入れて30分程度置いてからはずしてください。

(パンを取り出したまま放置しておく、ハネがこびりついてはずれにくくなります。)

それでもはずれない場合は、熱湯をたっぷり入れて30分程度置いてからはずしてください。



パンを取り出した後

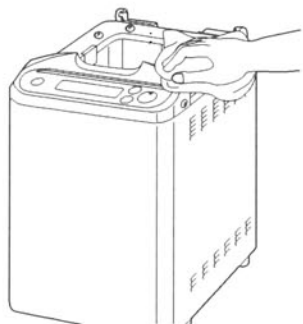


すぐに・・・
水かぬるま湯を入れ
30分程度置く
必要以上は放置しないでください。

底部は水の中につけないでください。
汚れはふきんなどでふきとってください。

本体・ふた

- 固く絞ったふきんでふきとってください。



水の中につけたり、水をかけたりしないでください。



排気口はゴミやほこりがたまらないよういつもきれいにしてください。

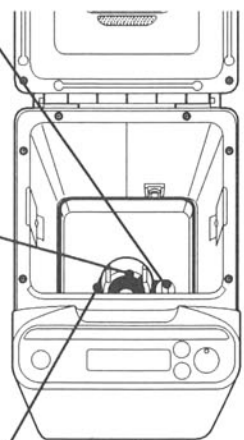
庫内のお手入れも忘れずに

- 落ちたカスなどは早めに固く絞ったふきんでふきとってください。

生地センサー
強い力や衝撃を与えないでください。

カップリング
中央部の汚れはティッシュペーパーなどでふきとってください。

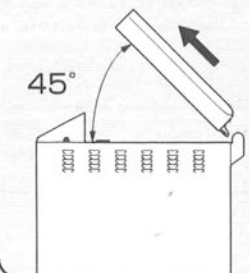
ゴムパッキン
取りはずしできます。お手入れ後は必ず取り付けておいてください。



●ふたのはずしかた

ふたを約45度開けて、そのまま矢印の方向に引いてください。

45°



パンケース

回転軸についたカスはシール部に傷をつけないようスポンジで洗ってください。

回転軸

シール部



パンケースごと (特に底部) 水につけないでください。腐食したり回転軸が回らなくなることがあります。パンケースは必ず水気をよくふきとっておいてください。

ハネ

- スポンジなどで洗ってください。



穴にカスがつまったら、水にしぼらくつけてから柔らかい歯ブラシなどで洗ってください。

お手入れした後は、水気をよくふきとって、なくさないようパンケースに取り付けておいてください。

ゴムパッキン

- スポンジなどで傷つけないように軽く洗ってください。



パンケース・ハネのフッ素加工について

■フッ素加工面を傷めないために

- 金属製のへら、ナイフ、フォークなどの硬いものは使わないでください。
- 使用ごとにお手入れしてください。



お使いいただいているうちに、水分や蒸気的作用により多少色むらがあることがあります。使うときの便利さやパンの焼き上がりには影響ありませんので、そのままご使用ください。

保管するときは

- 本体は冷めてから。



- 水気を切り、よく乾燥させてから。



- ふたは必ず閉めて。



物をのせないでください。

ゴムパッキンはなくさないよう本体底部にもとどおり取り付けておいてください。



パン作りのQ&A

材料について

- Q1** 「ぶどうパン」メニューで最初から干しぶどうを入れないのは？
A1 最初から入れると干しぶどうがつぶれてしまいます。干しぶどうの形をきれいに残すために途中で入れます。
- Q2** 食パンができる量はどのくらい？
A2 0.5~1.5斤までできます。粉の量が1.5斤以上になりますと、焼き上がったパンがパンケースからあふれてしまいます。
- Q3** スkimミルクのかわりに牛乳を使ったら？
A3 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。牛乳を入れたときはタイマーは使用しないでください。牛乳が変質することがあります。
- Q4** 天然酵母は使えますか？
A4 天然酵母の使用はその質により、パン生地の発酵の度合いが不安定なため、一定時間にパンを作るホームベーカリーではパンのふくらみが悪くなる場合があります、おすすめできません。
- Q5** 国産小麦で作った小麦粉は使えますか？
A5 パン作りには、たんぱく質（グルテン）量の多い強力粉が適しています。国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのもが多く、さらに収穫時期や銘柄によりグルテン量が異なるため、パンのふくらみかたに差ができます。
※日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

パンのでき上がりについて

- Q6** パンの大きさ、形、味が作るときに異なるのは？
A6 食パンの大きさ、形、味は、作るとき周囲温度、タイマー設定時間により異なります。また、材料の質や計量ちがいによってもパンの大きさ、形、味が変わってきます。
- Q7** パンがふっくらとふくらまないのは？
A7 イーストを入れ忘れ、ハネをつけ忘れとパンはできません。また、強力粉以外の小麦粉を使ったり、イーストの量が少なかったり、古いイーストや古い小麦粉を使ったりするとふくらみの足りないパンになってしまいます。
- Q8** パンの大きさや形が室温によって変化するのは？
A8 夏期時の気温の高い時期は過発酵となり、しぼんだパンに、冬期時の気温の低い時期は、発酵不足となりつまんだふくらみの悪いパンになる場合があります。
- Q9** パンのきめが粗いのは？
A9 市販の角形の食パンとはちがい、山形のイギリス食パンですから上方向に伸びて焼き上がりますので、きめが市販の角形の食パンより粗くなります。

- Q10** パンに変なおいがつくのは？
A10 イーストが多すぎたり、古い小麦粉やにおいのする水を使うとパンににおいがつくことがあるので、新しい材料、きれいな水をお使いください。
「食パンおいそぎ」のときはイースト量が多いので、多少イースト臭が強めになります。焼き上がり時のにおいもパンの成分によるもので異臭ではありません。
- Q11** パンの中や頭に大きな穴があくことがあるのは？
A11 生地をねるときやガス抜きときに空気を巻き込むためにできるもので、そのまま焼き上がったときに出来ます。
- Q12** パンの角に小麦粉がついているのは？
A12 パンケースの角に少し小麦粉が混ざらないで残ってしまうことがあるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。
- Q13** 焼色がこすぎたり、うすすぎたりした場合は？
A13  キーを押して好みの焼色に合わせてください。 キーを押した後も「焼き」にはいる前であれば調節できます。

タイマーについて

- Q14** 4時間20分（全粒粉パンは4時間）～13時間後までしかセットできないのは？
A14 パン作りには最低4時間10分（全粒粉パンは3時間50分）かかり、10分きざみに設定されているため、4時間20分（全粒粉パンは4時間）からになります。また、13時間を超えるタイマーセットは、生地が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることもあるため、タイマーセットできません。
- Q15** タイマーセットしてはいけないのは？
A15 ぶどうパンなど、ねりの途中で材料を入れるものや、卵や牛乳など、変質しやすい材料を使用するものは、タイマーセットはしないでください。
- Q16** 「発酵まで」メニューでタイマーセットできないのは？
A16 「発酵まで」メニューでは、生地までしか作りません。でき上がった生地は、すぐに次の調理をおこなわないと、発酵しすぎたり変質してしまいます。でき上がりのタイミングをはずしてしまわないように「発酵まで」メニューではタイマーセットできません。
- Q17** タイマーセットしたとき、夜中に音がするのは？
A17 朝、焼き上げるために、夜中に運転を始めます。これは生地をねるときにモーター音や送風音ですので、異常ではありません。

その他

Q18 ハネがパンについてはずれたら？	A18 パンを切る前に、はしなどで取り出してください。ハネは着脱式なので、パンについてはずれることがありますが、異常ではありません。
Q19 パンの頭がふたの内側やガラス窓にあたるのは？	A19 ふくらみすぎです。ドライイーストや砂糖の量を少なめに調整してください。
Q20 ぶどうパンで「食パンおいそぎ」メニューがつかえないのは？	A20 「食パンおいそぎ」メニューの場合は、発酵時間を短くしてありますので、混ぜ物の量や種類によってでき上がりが大きく異なるためです。
Q21 「グルテン」って何？	A21 グルテンというのは、小麦粉に含まれるたんぱく質が、水を加えてねることで結合したものです。グルテンは、イーストが作り出す炭酸ガスを包み込んでふくれ、パンの組織を形成します。パン作りに使う強力粉は、このグルテンのもとであるたんぱく質を多く含んだ粉です。
Q22 市販の「パン作り」の本などに出ている材料配合で作れますか？	A22 「食パン／ぶどうパン」や「食パンおいそぎ」、「全粒粉パン」などの全自動メニューでは、このホームベーカリーに適した分量なので、この分量を変えて作るとうまくできないことがあります。
Q23 ねり、発酵、冷却中に音がするのは？	A23 ねり、発酵、冷却時にはファンモーターが回転し、送風をおこないます。送風時には送風音がしますが、異常ではありません。

修理を依頼する前に

現象	お調べいただくこと
本体の動作 ①スタートキーを押しても動かない。	<ul style="list-style-type: none"> ●プラグが抜けていませんか？ ●庫内が高温になっていませんか？ (お待ちくださいを表示している) ●庫内が低温になっていませんか？ (お待ちくださいを表示している)
排気口やふたの周囲からわずかに煙が出る。(こげくさい。)	●ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？

こんなパンが焼けたときは

パンの状態	お調べいただくこと
底面がべとついたり、側面が大きくへこんでいる。	<ul style="list-style-type: none"> ●材料を正確に計量しましたか？ ●でき上がり後、すぐにパンを取り出しましたか？
ふくらみすぎている。 パンの頭が焦げている。 ※標高の高い(1000mを超える)地域では、ふくらみすぎる場合があります。	<ul style="list-style-type: none"> ●材料を正確に計量しましたか？ ●小麦粉を多くしませんでしたか？ ●ドライイーストの量を多くしていませんか？ ●砂糖の量を多くしていませんか？
ふくらみが足りない。	<ul style="list-style-type: none"> ●材料を正確に計量しましたか？ ●小麦粉の量を少なくしていませんか？ ●水の量を少なくしていませんか？ ●砂糖が少なすぎているか、または入れ忘れていませんか？ ●古い小麦粉や古いドライイーストを使っていませんか？ ●小麦粉は強力粉を使っていますか？ ●予備発酵が必要なイーストを使っていませんか？ ●イーストの量が少なすぎではありませんか？ ●イーストの保存状態が悪くて発酵力が落ちていませんか？ ●室温が高すぎではありませんか？
ふくらまない。	●ドライイーストを入れ忘れていませんか？
ふくらまず、粉のまま残っているところがある。	<ul style="list-style-type: none"> ●粉が多すぎではありませんか？ ●水が少なすぎではありませんか？
焼けていない。	<ul style="list-style-type: none"> ●ハネをセットすることを忘れていませんか？ ●プラグが抜けていませんか？ ●途中、停電していませんか？ (「食パン／ぶどうパン」メニューだけが表示されている。) ●スタート後、①スタートキーを押していませんか？ ●ふたは閉まっていたか？
きめが粗く水っぽい。	●水の量を多くしませんでしたか？
焼色が濃い。	<ul style="list-style-type: none"> ●砂糖の量を多くしませんでしたか？ ●焼色を「こい」にしていませんか？
形が悪い。	<ul style="list-style-type: none"> ●材料を正確に計量しましたか？ ●使用中の室温が高くありませんか？
切ったパンの表面がむしれてダンゴ状になっている。	●パンをさましてから切りましたか？

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書

保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年です。

■修理を依頼されるときは **持込修理**

28～31ページに従って調べていただき、なお異常があるときは運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■補修用性能部品の最低保有期間

当社はこのホームベーカリーの補修用性能部品を製造打切後6年間保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
-----	--

+

部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
-----	--

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびにご不明な点はお買い求めの販売店か別紙(黄色用紙)「ご相談窓口一覧表」のご相談窓口にお問い合わせください。

愛情点検



長年ご愛用のホームベーカリーの点検を!

●ホームベーカリーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。
点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立製作所 株式会社 日立ホームテック

〒105-0003 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111

料理集



料理集もくじ

パン作りの前に 34
 材料について 35
 食パン／ぶどうパンメニュー
 食パン 36
 胚芽パン 38
 ライ麦パン 38
 にんじんパン 39
 牛乳パン 39
 卵パン 40
 スイートパン 40
 ぶどうパン 41

くるみパン 42
 あんずパン 42
 ミックスベジタブルパン 43
 全粒粉パンメニュー
 全粒粉パン 44
 全粒粉のヨーグルトパン 45
 全粒粉のバナナパン 45
 発酵までメニュー
 バターロール 46
 プチパン 48
 プリオッシュ 49

メロンパン 50
 ドーナツ 51
 クロワッサン 52
 フランスパン 54
 ケーキメニュー
 ケーキ1 スポンジケーキ 56
 チョコレートスポンジケーキ 57
 ケーキ2 パウンドケーキ 58
 フルーツケーキ 59
 ジャムメニュー
 イチゴジャム 60

ブルーベリージャム 60
 あんずジャム 60
 夏みかんのマーマレード 61
 ピザ生地メニュー
 ピザ生地 62
 チーズピザ 63
 ミックスピザ 63

パン作りの前に

●材料は新鮮なものを選んで新しいものほどおいしくパンが作れます。なかでも小麦粉やドライイーストは必ず製造年月日を確認め新鮮なものを買求めましょう。

●イーストは粉の中央に必ず予備発酵のいらぬドライイーストを使ってください。パンケースに水、その他の材料を入れ、最後に粉の中央に水にふれないようにのせます。

計量は正確に

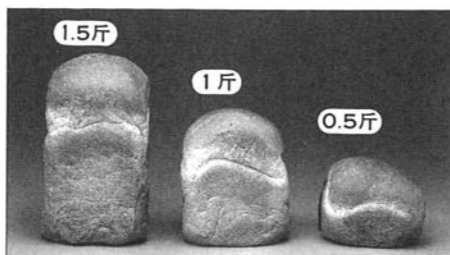
☆本文中〈スプーン大〉〈スプーン中〉〈スプーン小〉は付属のスプーンを指します。

☆本文中の〈カップ〉は付属の計量カップを指します。

食パンの粉の量について

パン生地の主材料は強力粉ですが、薄力粉、胚芽、全粒粉などを加えるときは、強力粉と合わせて全体量とします。

1.5斤の場合は375g
 1斤の場合は250g
 0.5斤の場合は125g



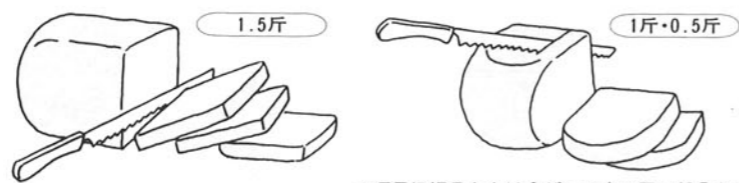
0.5斤を作るとき

この料理集には、0.5斤を作るときの分量表はありませんが、0.5斤分だけ作りたいときには

1斤分の材料を全て半分にしてお使いください。

食パンの切りかた

人肌くらいにさますと上手に切れます。パン切りナイフを前後に大きく動かすのが、きれいに切るコツです。



☆ヨコにするとラクに切れます。

☆タテに切るときは食パンの底の固い部分からパン切りナイフを入れると上手に切れます。

材料について

●小麦粉

グルテン含有量で強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。パン作りには強力粉が最適ですが、パンの種類に応じて強力粉と薄力粉を混ぜることもあります。一般的に中力粉はめん類、薄力粉はお菓子作りに使われます。
 ※小麦粉は高温、多湿を嫌います。保存は風通しのよい場所を。

●イースト

生イースト、ドライイースト、予備発酵不要のドライイーストの3タイプがあります。この中でホームベーカリーには、必ず予備発酵不要のドライイーストを使ってください。
 ※イーストは新しいものほど発酵が活発です。残ったものは密封して冷蔵庫や冷凍庫に入れて保存し、なるべく早く使いきりましょう。

●油脂

バターやショートニングが代表的です。油脂はパンが固くなるのを防ぎ、やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。

●塩

生地のグルテンを安定させ、引きしめます。また、発酵しすぎを押さえる役目もします。

●砂糖

イースト発酵を助けるばかりでなく、パンの色や風味をよくし、固くなるのを防ぐ役割もあります。

●水

パンの生命、グルテンを形成するための小麦粉につぐ、主材料です。水はパンのできばえを大きく左右しますから、正確にはかりましょう。

●乳製品

スキムミルク、牛乳などの乳製品はパンの光沢、風味をよくします。

●卵

パンの味や香りをひととき高めるうえ、やわらかく仕上げてください。

材料





ブーンと焼きたてのいい香り

食パン

「食パンおいそぎ」で焼く場合

★ドライイーストは材料表の「食パンおいそぎ」の分量にしてください。

★メニューキーで「食パンおいそぎ」に合わせてからスタートキーを押します。

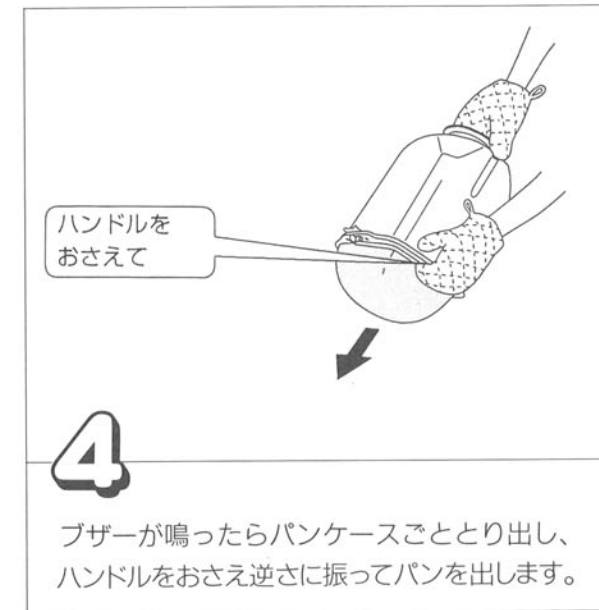
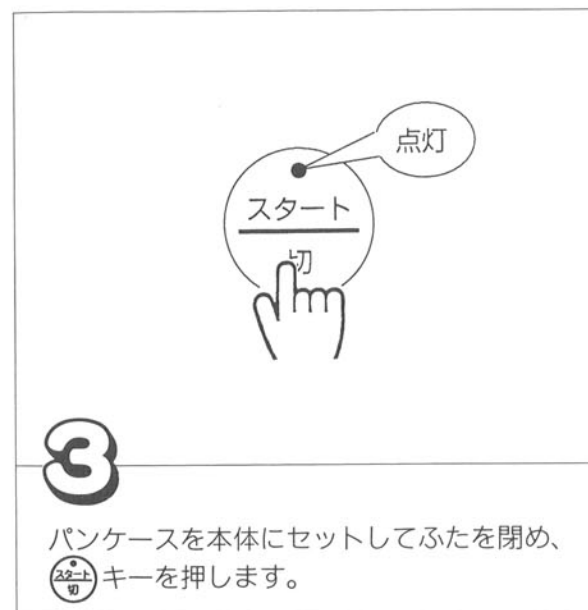
室温が高いとき（約28℃以上）は、粉を25g増やしてください。

1.5斤 → 400g

1斤 → 275g となります。

材 料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強 力 粉	375g	250g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大3 (21g)	スプーン大2 (14g)
バ タ ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½ (7.5g)	スプーン大1 (5g)
ドライイースト	食パン スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)
	食パン おいそぎ スプーン中3 (9g)	スプーン中2 (6g)

■ 作りかた ■



おいしく食べるには…

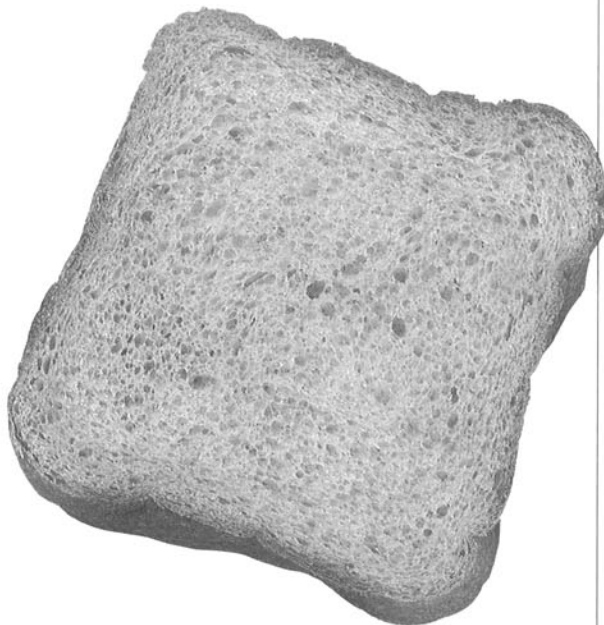
- 人肌くらいにさめたときが、ちょうど食べごろ。中の水分が適当に逃げ、全体がしっとりとおいしくなります。
- おいしさを保つにはビニール袋に入れたり、ラップで包んで冷蔵庫へ。食べたいときにトーストにすれば、ふっくらパンがもどります。長く保存したいなら、冷凍庫にどうぞ。

作りかたは食パン(37ページ)と同じです。

毎日食べたい健康パン

胚芽パン

材 料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強 力 粉	330g	220g
小 麦 胚 芽	45g	30g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大3 (21g)	スプーン大2 (14g)
バ タ ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½ (7.5g)	スプーン大1 (5g)
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)

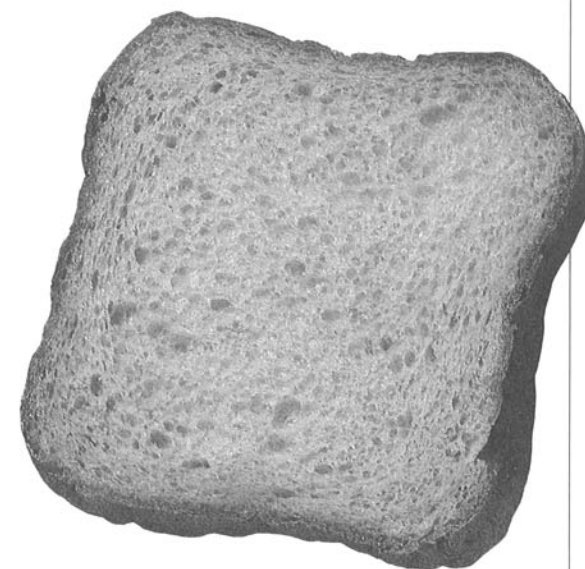


※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。

野菜が苦手な人もおいしく

にんじんパン

材 料	1.5斤	1斤
水	225ml	150ml
強 力 粉	375g	250g
にんじん (すりおろし)	60g	40g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大3 (21g)	スプーン大2 (14g)
バ タ ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½ (7.5g)	スプーン大1 (5g)
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)

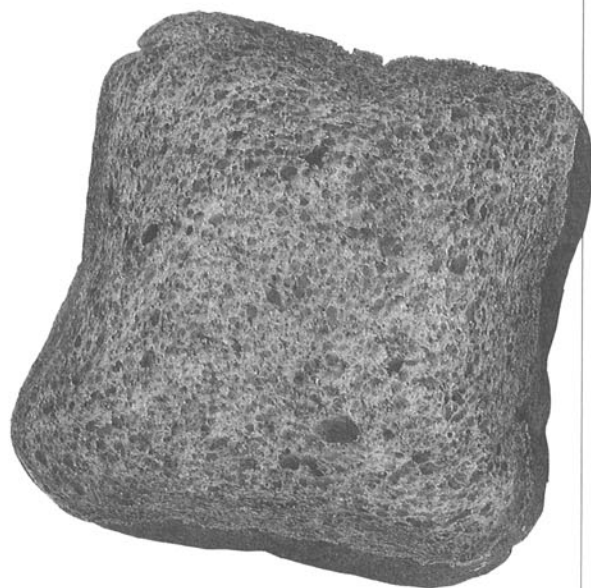


※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。

肉料理とは相性抜群

ライ麦パン

材 料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強 力 粉	330g	220g
ラ イ 麦 粉	45g	30g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大3 (21g)	スプーン大2 (14g)
バ タ ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½ (7.5g)	スプーン大1 (5g)
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)

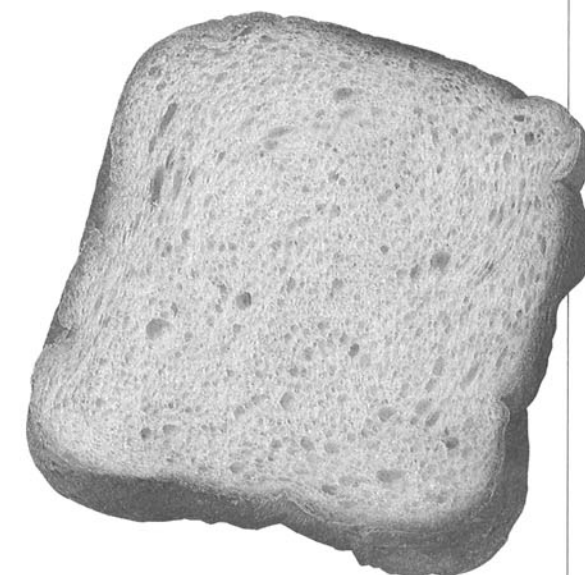


※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。

やさしい味がみんな大好き

牛乳パン

材 料	1.5斤	1斤
水	135ml	90ml
牛 乳	135ml	90ml
強 力 粉	375g	250g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大3 (21g)	スプーン大2 (14g)
バ タ ー	23g	15g
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)



小麦胚芽について

胚芽には高温と低温で焙煎したものがありますが、パン作りには高温焙煎のものをお使いください。低温焙煎ではパンがよくふくらみません。もし低温のものしか手に入らないときは、約160℃に熱したフライパンで少しこげ色がつくまで煎り(約10分)、よくさましてからご使用ください。

利用しましょう 自然の恵み

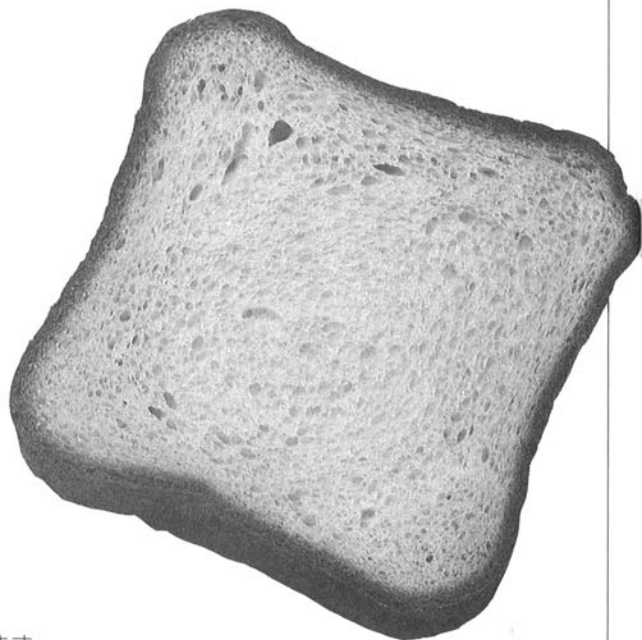
ほうれん草やかぼちゃはゆでたり、つぶしたり、オレンジやレモンもジュースにして加えれば色もきれいに、何より自然の風味が楽しめます。また、コーンミールやオートミールなど穀類もぜひどうぞ。ビタミンやミネラルが豊富なので体にとってもヘルシーです。

作りかたは食パン(37ページ)と同じです。

ソフトな味が魅力

卵パン

材 料	1.5斤	1斤
牛 乳	170ml	110ml
卵	中1½個	中1個
強 力 粉	375g	250g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大4½ (32g)	スプーン大3 (21g)
バ タ ー	45g	30g
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)

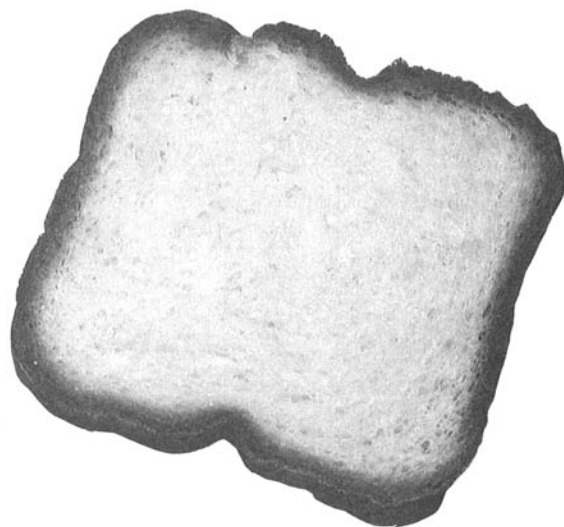


※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。

ふっくらあまーい

スイートパン

材 料	1.5斤	1斤
牛 乳	200ml	140ml
卵	中1個	中½個
強 力 粉	375g	250g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大9 (63g)	スプーン大6 (42g)
バ タ ー	23g	15g
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)

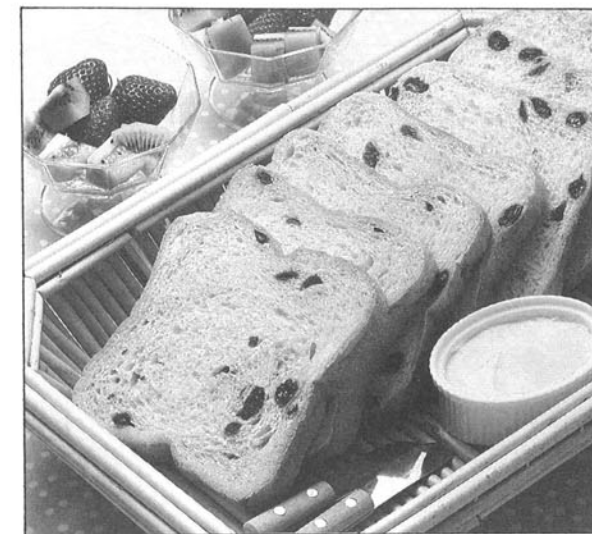


※このパンは食パンに比べ、パンの焼色がやや濃くなります。

甘ずっぱさが人気です

ぶどうパン

材 料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強 力 粉	375g	250g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大3 (21g)	スプーン大2 (14g)
バ タ ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½ (8g)	スプーン大1 (5g)
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)
干しぶどう	90g	60g



作りかた

- 1 ハネをセットしたパンケースに干しぶどう(または他のまぜもの)以外の材料を入れます。

必ず水(または他の液体)から入れ、次にドライイースト以外の材料、最後にドライイーストを入れます。



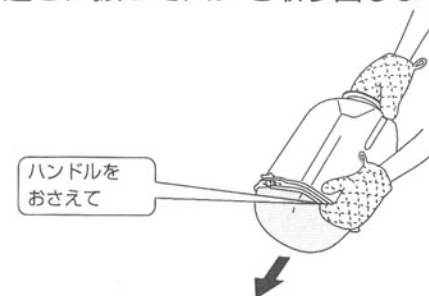
- 2 パンケースを本体にセットしてふたを閉め、スタートキーを押します。



- 3 ねりの途中でブザーが鳴ったら(スタートから約25分後)、干しぶどうを入れます。



- 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、ハンドルをおさえ、逆さに振ってパンを取り出します。



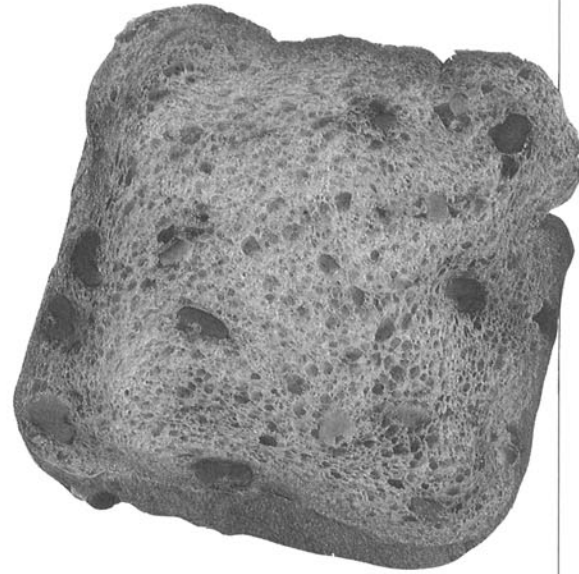
作りかたはぶどうパン(41ページ)と同じです。

香ばしさが口に広がる

くるみパン

材 料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強 力 粉	375g	250g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大3 (21g)	スプーン大2 (14g)
バ タ ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½ (7.5g)	スプーン大1 (5g)
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)
くるみ (小さく砕く)	75g	50g

※くるみは、後ねりの途中でブザーが鳴ったら入れてください。



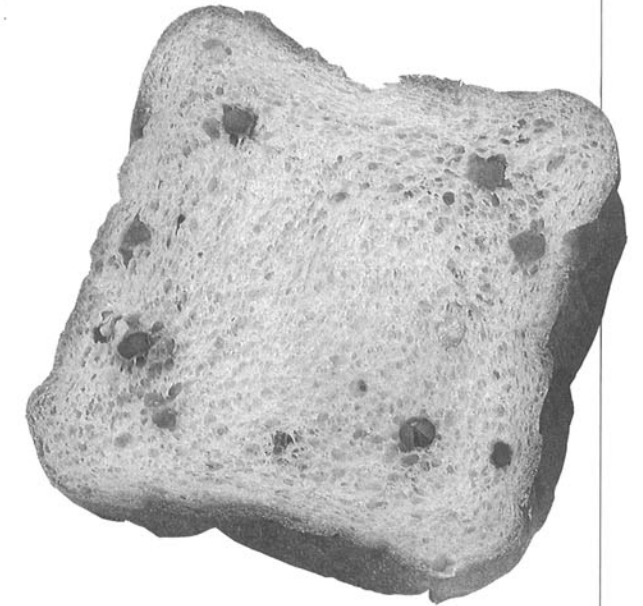
切り口がきれい

ミックスベジタブルパン

材 料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強 力 粉	375g	250g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大3 (21g)	スプーン大2 (14g)
バ タ ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½ (7.5g)	スプーン大1 (5g)
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)
ミックスベジタブル (解凍し水気をきる)	75g	50g

※ミックスベジタブルは十分水気を切らないときめが粗く、水っぽくなります。

※ミックスベジタブルは、後ねりの途中でブザーが鳴ったら入れてください。

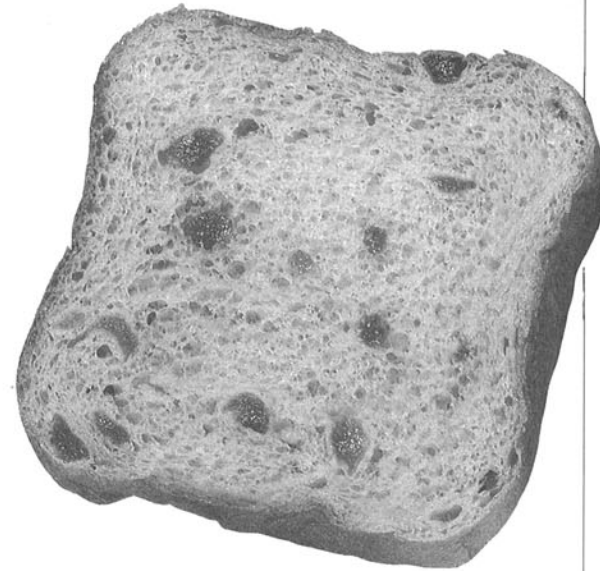


ビタミンが豊富

あんずパン

材 料	1.5斤	1斤
水	270ml	180ml
強 力 粉	375g	250g
塩	スプーン小1½ (6g)	スプーン小1 (4g)
砂 糖	スプーン大3 (21g)	スプーン大2 (14g)
バ タ ー	23g	15g
スキムミルク	スプーン大1½ (7.5g)	スプーン大1 (5g)
ドライイースト	スプーン中1½ (4.5g)	スプーン中1 (3g)
あんず (小さく切る)	75g	50g

※あんずは、後ねりの途中でブザーが鳴ったら入れてください。



材料をかえて

色のきれいなチェリー、アンゼリカを加えたり、オレンジピールをミックスすれば香りのよいパンになります。またライ麦(粒)を加えて素朴なおいしさを味わうのもいいですし、アーモンド、カシューナッツ(砕くかスライスにして)を入れて香ばしく焼きあげるなど、加える材料をいろいろかえておいしさのバラエティー、もっと広げてください。