

ここからハサミでお切りください。

開封後は湿気・虫食いの恐れがあります。必ず密封して保存してください。

# ホームベーカリーで作る いろいろなパンに 是非お使いください。

## ミルク食パン (1.5斤)

### 作り方

- ①まず前準備として、ぬるま湯にコンデンスミルクを混ぜて溶かしておきます。バターを室温で柔らかくしておきます。
- ②ホームベーカリーごとの設定で、1次発酵まで済ませてください。途中、5分経過後（生地がひとかたまりになったら）くらいにバターを投入します。
- ③パンチングをしたのち、丸くまとめてから15分程寝かせます。
- ④種棒で空気を抜きながら押し広げます。
- ⑤くるくる巻き、バターを薄く塗った型に入れて、2次発酵させます（40～50分）。
- ⑥フタを閉めて、様子を見ながら発酵させます。
- ⑦200℃で30分焼きます。
- ⑧できあがり。※焼き縮み防止のため、型にいれたまま1度ポンと落としてください。

### 材 料

ゆめちから	380g
ドライイースト	5g
塩	4g
コンデンスミルク	40g
無塩バター	30g
ぬるま湯	175g～200g

## バターロール (12個分)

### 作り方

- ①ボウルにAを入れ軽く混ぜた後、Bを加えてヘラで混ぜます。ある程度まとまったら台の上に出し、強くこねます。約5分
- ②こねたら食塩を全体に加え、さらにこねます。
- ③②にバターを加え、なめらかな生地になるまで約20分こねます。
- ④こねあがった生地をまるめ、ボウルに入れてラップをし、約30℃で約60分発酵させます。
- ⑤生地を押してガスを抜き、12個に分割してまるめます。表面が乾かないようにふきんをかけて室温で約10分休ませた後、円すい形にしてさらに5分休ませます。
- ⑥生地を種棒でのばし、バターロールの形に成形します。オープンペーパーをしいた天板の上にならべ、表面が乾かないようにして、約40℃で約40分発酵させます。
- ⑦溶き卵を生地表面に塗り、200℃のオープンで約10分焼き上げます。

### 材 料

A	ゆめちから	300g(3カップ弱)
	ドライイースト	6g(小さじ2)
	砂糖	40g(大さじ4強)
B	卵	30g(1/2個強)
	水	170ml(3/4カップ)
	食塩	5g(小さじ1)
	バター	45g
[室温に戻したものを]		

## ピザ (直径18cm5枚分)

### 作り方

- ①ボウルにAを入れ軽く混ぜた後、Bを加えてヘラで混ぜます。ある程度まとまったら台の上に出し、強くこねます。
- ②こねあがった生地を丸め、ボウルに入れてラップをし、約30℃で約60分発酵させます。
- ③生地を押してガスを抜き、生地を5個に分割して丸めます。表面が乾かないようにふきんをかけて室温で約10分休ませます。
- ④生地を種棒で直径18cmの丸形にのばし、オープンペーパーをしいた天板の上のせ、形を整えます。
- ⑤フォーク等で生地表面全体に穴を開け、ピザソース、お好みの具、ピザ用チーズをのせます。
- ⑥190℃のオープンで約15分焼き上げます。

### 材 料

A	ゆめちから	300g(3カップ弱)
	ドライイースト	6g(小さじ2)
	砂糖	6g(小さじ2)
	食塩	5g(小さじ1)
B	サラダ油	15ml(大さじ1)
	水	160ml(3/4カップ)
※その他、ピザソース、ピザ用チーズ、お好みの具等を用意します。		

- 開封後は吸湿、虫食などを防ぐため、袋口のチャックをお閉めになり、なるべく早めにお使いください。
- 油で揚げるお菓子などを作る時は、次のことを必ず守ってください。そうしないと生地(きじ)が破裂して油が飛び散り、やけどをする危険があります。
- ドーナツ、アメリカンドッグなどで水で練った生地の場合は小麦粉100gに対し、ベーキングパウダー3g以上と砂糖10g以上の両方を必ず入れてください。
- スペイン風揚げ菓子など熱湯で練った生地の場合は、必ず星形の口金で絞り出し表面を粗くしてください。

名 称	小麦粉
原材料名	小麦(北海道産)
内 容 量	1kg
賞味期限	枠外裏面の下部に記載
保存方法	お買い上げ後は直射日光、高温多湿を避けて保存してください。またにおいが移ったり、虫の侵入の可能性があるため、密封して保存してください。
製 造 者	平和製粉株式会社 三重県津市河芸町東千鳥495-1 電話 059-245-558

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	365 kcal
たんぱく質	11.8 g
脂質	1.5 g
炭水化物	71.7 g
食塩相当量	0 g

日本食品標準成分表2015による推定値



ここに貼るときは市町村の区分に貼ってください。

2023.09.14