

# ホームベーカリー



美味しいパンを自宅で作ってみませんか？！



今は廃番になっている…(@\_@:)

ライスフレッドクッカー で色々なパン作りにチャレンジしています。

## ラインナップ

☆食パン…材料をセットして焼く。

☆ちぎりパン…生地、一次発酵までホームベーカリー。分割、成形、二次発酵、焼成。

☆カレーパン…生地、一次発酵までホームベーカリー。分割、成形、二次発酵、焼成。

☆米粉パン…生地のみホームベーカリー。一次発酵、分割、成形、二次発酵、焼成。

※今回、水や脱脂粉乳を使わず牛乳を使ったレシピで作っています。

そこで…(o)/

## 《 豆 知 識 》

### ☆牛乳と水

- 牛乳の約一割は固形物（乳糖・乳脂肪・タンパク質など）なので、同じ容積でも水と牛乳では水分量は等しくありません。牛乳を全仕込み水に置き換えて配合する場合、予定している水分量の約一割増しの牛乳を使用しなければなりません。



### ☆バター・マーガリンとショートニングの使い分け

- 焼き上がったパンにバター特有の風味や味を求める場合はバターを使用。
- パンの生地に伸展性は求めるものの、バターやマーガリンの味や風味がパンの邪魔をしてしまう時にはショートニングを使用。

ここで、ホームベーカリーを使用して試作したパンの中から社内で一番人気だった！！

ちぎりパン



のレシピを紹介します(\*^\_^\*)