

もちり湯だね パンミックス

ホームベーカリーでもっとおいしい
パンを焼きたい方におすすめ!!
「もちり湯だねパンミックス」なら、
もちり・ふんわり・しつとり
おいしい湯だねパンを
ご家庭で簡単にお作りいただけます。

ホームベーカリーで作るもちり食パン

●材料(食パン1斤分)	
もちり湯だねパンミックス	270g(1袋)
ドライイースト	3g(小さじ1)
水	185ml

※1.5斤作る場合は、すべての材料を1.5倍の量にしてください。
※室温が高いときは、冷水(10℃以下)を使用してください。
※機種、タイマー設定などにより、焼き上がりに
違いがある場合があります。

【作り方】

- 1 お持ちのホームベーカリーの使用方法どおりの順番で容器に材料をセットする。



- 2 標準食パンコースで焼き上げる。



〈パンの保存方法〉

- 焼いたパンは、乾燥しないよう冷めてからビニール袋などに入れて口を閉め、涼しい場所で保存してください。
- すぐにお召し上がりにならない場合は、スライスして1枚ずつラップで包み、冷凍庫で保存してください。解凍せずに、トースターなどで焼き直してからお召し上がりください。

「湯だね」とは…?

小麦粉を熱湯でこねて、甘みとうまみを引き出したものです。これをパン生地に混ぜて焼くと、もちり・しつとりした食感が生まれ、しかもそのおいしさが長持ちします。

だから湯だね食パンは…

- みんなが大好きなもちり食感!
- パンのミミまでおいしく食べられる!
- 翌日も焼きたてのおいしさが続く!

手ごねちぎりパンの作り方



調理例

●材料(オープン皿1枚分(約30cm×30cm))	
もちり湯だねパンミックス	270g(1袋)
ドライイースト	3g(小さじ1)
水	185ml

【作り方】

- 1 ボウルにもちり湯だねパンミックスと水を入れ軽く混ぜ、さらにドライイーストを加え、混ぜ合わせます。
- 2 生地をひとまとめにし、小麦粉をふった台の上でたたきつけるようにして、約20分間100回を目安にこねます(全体がまとまり、なめらかになるまで)。
- 3 表面を張らせるようにして丸め直し、薄くサラダ油をぬったボウルに生地を入れます。ボウルにラップをかけてオーブンレンジの発酵機能(30℃)、または温かい場所で、約60分発酵させます(約2倍にふくらむまで)。
- 4 小麦粉をふった台の上に取り出してガスを抜き、包丁等で9等分(約50g)にして丸めます。水にぬらしてしっかりとしぼった布巾を、乾燥しないように上にかぶせて、20分ねかせます。※お好みで16等分(約28g)でもできます。
- 5 軽く押してガスを抜き、表面を張らせるように丸め直します。ベーキングペーパーを敷いたオープン皿の上に少しすき間を空けてタテヨコ3個ずつ並べます。
- 6 オーブンレンジの発酵機能(38℃)、または温かい場所で、約60分発酵させます(約2倍にふくらむまで)。
- 7 茶こしで小麦粉(分量外)を生地のの上からふり、180℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。



4 970033 284141