

パン焼き器用レシピ

▽食パンコース

<材料>

国内産原料強力粉（春よ恋系・ゆめちから系）	200g
もち姫	50g
砂糖	17g
食塩	5g
脱脂粉乳	6g
ドライイースト	3g
無塩バター	10g
水	180g

※ 小麦粉（強力系ともち姫）は事前にビニール袋に入れ良く混ぜ合わせるか、ケースに材料（水・バター以外）を入れ、スプーンなどで良く混ぜて下さい。

※ 冬の寒い時期は水温を30度程度のぬるま湯をご使用して下さい。

※ パナソニックホームベーカリー1斤用の場合の配合です。