

ホームベーカリー(食パンレシピ)

[配 合]

	原 材 料	重量(%)	単価(円/K)	備 考
1	小麦粉(みなみの息吹)	100		餡ニツブン
2				
3	上白糖	6~8		
4	食塩	1.5~2		
5	脱脂粉乳	2~3		
6	油脂	4~8		
7	インスタントドライイースト	0.8~1		
8				
9				
10	加水量	68~75		
11				
12				

* 当社におけるホームベーカリー(SANYO製 GOPAN、National製 SD-BT102)のレシピとなっております。容器サイズによって容量が異なりますので各ホームベーカリーの説明書に従って配合してください。加水量につきましてもホームベーカリーによって異なりますので機種に合った加水量で調整してください。

注1) 加水量につきましては、外国産小麦(市販小麦粉)を使用の場合より1%程度減らしてください。また、ボリュームが出過ぎる場合も加水量を減らすことによって解消する場合があります。

注2) 夏場にボリュームが出にくい場合は10℃以下の冷水を使用してください。また、冬場は30℃程度の温かい水を使用してください。

注3) メーカーレシピは水をケースに入れてその他の材料を投入するようになっておりますが、粉が底及び側面に残ったパンになる場合があります。その場合は水以外の材料を先に投入し、最後に水を入れる事によって問題が解消する場合があります。(特に予約焼きの場合になりやすいと思われます)