

開封後は湿らないように袋を合わせて端から軽く押さえて閉めてください。

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麺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分こねます。
- ②これらに食塩を全体に加え、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、ガスを抜き、12個に分割してまるめ、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生地を麺棒でのばし、バターロールの形に成形します。オーブ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10分発酵させます。
- ⑦溶き卵を生地表面に塗り、200℃のオーブンで約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]		

ピザ(直径18cm5枚分)

作り方

- ①ボウルにAを軽く混ぜた後、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、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生地を麺棒で直径18cmの丸形にのばし、オーブンペーパーをしいた天板の上へのせ、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℃のオーブンで約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。		

- 開封後は湿気、虫害などを防ぐため、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	枠外裏面の上部に記載
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ので、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里495-1 電話 059-245-5588

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



ごみに出すときは地域の区分に従ってください。