

2 ホームベーカリーで米粉食パン



<研修会レシピ>

材料(1斤分)
サンヨーSPM-KP100 使用

(A)	米粉	200g
	グルテン	50g
	砂糖	10g
	塩	4g
	冷水	約 200g
	オリーブ油	大さじ 1
	ドライイースト	3g

- ① Aの材料をまんべんなく、よく混ぜておく。
- ② ケースに冷水とオリーブ油を入れる。
- ③ ②にAの材料を入れ(水分の上に浮いている状態)、真ん中に少しくぼみを作りイーストをのせ、「米粉・食パン」モードでスタート。
2時間31分後に焼き上がりの表示が出るので、ケースから取り出す。



米粉によって保水(吸水力)に差があるので、水の量を加減してね。

本レシピは、ホームベーカリー「サンヨーSPM-KP100」米粉食パンモード用のレシピです。お手持ちのホームベーカリーが異なる場合は、取扱説明書をよく読んで、必要に応じてレシピを変えて作ってください。



memo
