

ホームベーカリーで作る「ごはんぱん」

甘くてふわふわ、もちり



<材料>	ふんわりタイプ	もちりタイプ	
強力粉	200g	175g	
水	130mL	95mL	
ごはん	100g	160g	
砂糖	大さじ2		他の材料は同じ
塩	小さじ1		
バター	10g		
ドライイースト	小さじ1		

(一斤 250g 使用の場合)

1. 材料を量る

ごはんは茶碗1杯くらい



2. ほぐす

ごはんを水でお茶漬けに



3. スイッチON

食パンコースでOK
他の材料も忘れずに



4. こねあがり

粒が見えるけど大丈夫



5. 出来上がり

すぐ取り出してあら熱とり



出来上がったパンは、とても柔らかいのでパン切ナイフの使用をお勧めします。

- ・ 冷ましたごはんを使用してください。
(温かいご飯や冷蔵庫で固くなったごはんでは出来上がりが良くないことがあります)
- ・ ごはんは、よくほぐしておいたほうが良いです。
- ・ お使いのホームベーカリーによっては違いが出る場合があります。