

Happy Cafe Recipe



おいしい食パンの“基本レシピ”

材料【食パン 1斤分】

- ワルツ食パン用強力粉……………250g
- 無塩バター……………12g
- 上白糖……………15g
- 食塩……………4g
- スキムミルク……………12g
- サフ インスタントドライイースト……………3g
- 水……………175cc

下準備

- ホームベーカリー本体からパンケースを取り出し、羽根を取り付ける。
- 無塩バターは5g程度の薄切りにし、室温に戻す。

作り方

- ①ホームベーカリーに、材料をすべてセットする。
※入れる順番やコースの設定はお持ちのホームベーカリーに合わせてお選びください。
- ②コース選択後スタートボタンを押す。
- ③焼き上がったらすぐにパンケースから取り出して、冷ましてできあがり。

具入れアザーに合わせて入れるもの

レーズン・ナッツ・
ドライフルーツなどの圓形のもの



基本のレシピを元に簡単アレンジ食パンを作ってみよう!

具入れ

つぶジャムパン

材料

- つぶジャム……………50g



相性◎!
おすすめ
アイテム

クルミ(50g)×つぶジャムメープル
※クルミは約5mm角に砕き、具入れブザーが鳴った時に入れる。



全粒粉パン

材料

- 全粒粉・50g
※強力粉(200g)
※ライ麦粉、グラハム粉、小麦胚芽なども同様

相性◎!
おすすめ
アイテム

クルミなどのナッツ類(50g)
※クルミは約5mm角に砕き、具入れブザーが鳴った時に入れる。



ほうれん草パン

材料

- ほうれん草パウダー……………12g

相性◎!
おすすめ
アイテム

クリームチーズ(50g)
※クリームチーズはサイコロ状にカットし具入れブザーが鳴った時に入れる。

具入れ

レーズンパン

材料

- レーズン 50g
※レーズンはぬるま湯でさっと洗い流し、キッチンペーパーで水分をとる。



相性◎!
おすすめ
アイテム

ドライフルーツ・ナッツ類(50g)
※ナッツは約5mm角に砕き、具入れブザーが鳴った時に入れる。



大豆粉パン

材料

- 大豆粉 50g
※強力粉(200g)

相性◎!
おすすめ
アイテム

ふすま(20g)
※ふすまを入れる場合は強力粉を同量減らす。大豆粉と両方入れる場合は大豆粉 30g・ふすま 20g



よもぎパン

材料

- よもぎパウダー……………7g

相性◎!
おすすめ
アイテム

大納言かご(50g)
※大納言かごは崩れやすいため具入れブザーが鳴った時に入れる。

※【具入れ】は、具入れブザーに合わせて材料を入れて下さい。

アレンジ具材 分量早わかり表

アレンジ具材の種類	米粉などの穀物 (米粉・大豆粉・全粒粉・ライ麦粉・きな粉・ごま)	粉類 (ココア・抹茶・野菜パウダーなど)	果汁・ジュース類 (オレンジ・りんご・トマト・牛乳・ジュースなど)
分量の比率	強力粉の重さの約10~20%	強力粉の重さの約3~5%	—
注意点	穀物の重さ分だけ強力粉を減らす (例) 強力粉200g+大豆粉50g	—	同量の水を減らす (例) 水75cc+牛乳100cc