

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(金)・3g
- 水・・・175ml

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

- 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。
- コース選択後スタートボタンを押す。
- 焼き上がった後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固形のもの

ほんのり甘みのある
“定番”食パン

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!

黒糖とクルミの 全粒食パン

基本レシピの材料
「上白糖」を「黒糖」に
「強力粉」の一部を「全粒粉」に。
あとは、クルミをプラスするだけ!

材 料

- 黒糖・・・50g
- ★全粒粉・・・50g (強力粉200g)
- ★クルミ・・・50g

作 り 方

1. ★以外の材料をホームベーカリーにセットします。
入れる順番やコース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. 具入れブザーが鳴ったら、砕いたクルミを入れます。
3. 焼き上がった後すぐにパンケースから取り出して、冷ましてできあがりです。

相性◎!
おすすめ
アイテム

クルミ (50g)

※クルミは約5mm角にカットし、
具入れブザーが鳴った時に入れます。

POINT

黒糖の風味を出すために
上白糖の3～4倍入れます。
イーストは、「金」を使用。



クルミと ドライフルーツのパン

基本レシピの材料に
クルミとフルーツミックスを
プラスするだけ!

材 料

- ★クルミ・・・50g
- ★フルーツミックス・・・30g

作 り 方

1. ★以外の材料をホームベーカリーにセットします。
入れる順番やコース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. 具入れブザーが鳴ったら、砕いたクルミと
フルーツミックスを入れます。
3. 焼き上がった後すぐにパンケースから取り出して、冷ましてできあがりです。

相性◎!
おすすめ
アイテム

クルミ (50g)

※クルミは約5mm角にカットし、
具入れブザーが鳴った時に入れます。

※【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75ml+牛乳100ml