

## 米粉食パン (SANYO用)



(100g当たり)



エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	食塩相当量 g
289	11.2	5.8	50.7	59	1.3



## 材料と分量 (1斤分)

専用ホームベーカリー用 米粉ミックス	.....	300g
水	.....	165cc
牛乳	.....	60cc
溶き卵	.....	30g
砂糖	.....	18g
食塩	.....	6g
スキムミルク	.....	15g
ショートニング	.....	21g
(又は無塩バター)		
ドライイースト	.....	3g

## 〈作り方〉

- ① 米粉ミックス・砂糖・食塩・スキムミルクを混ぜ合わせる。
- ② 容器の中に、水・牛乳・ショートニング・溶き卵を入れる。
- ③ 2の中に1を入れ、いちばん上にくぼみを作り、ドライイーストを入れる。
- ④ 3を米粉食パンコースにセットしてスタート。

※ショートニングとは??

無味無臭の加工油の事。余計な風味をつけたくないパンに適応し、水分が少ないので軽く仕上がる。もちろん無塩バターでも代用可能。

## 〈料理のポイント〉

SANYO用の軽い口当たりバージョンです！  
ドライイーストは、食塩に触れると死んでしまうので最後に入れてみましょう。

