

「パン作り」のコツとポイント

●材料

- ・材料はきちんと量りましょう。
- ・イーストは予備発酵のいらないドライイーストを使用してください。開封後は、中の空気を抜いて、袋の切り口を折り曲げ、テープなどで密封して冷蔵庫で保存し、早めに使い切りましょう。保存が悪かったり、古くなるとパンのふくらみが悪くなります。

●ドリュールは柔らかいハケでそっとぬりましょう

- 発酵は様子を見て加減
 - ・室温や生地温度、イースト活力などにより、発酵時間が違ってきます。

●間隔をあけて並べて

- ・2次発酵後、生地は2~2.5倍にふくれます。

●生地が乾燥しないように気をつけて

- ・ベンチタイムのときは、生地にラップをかけ、乾燥しないようにします。2次発酵のときも乾燥が気になるときは、途中、何度か霧を吹いてください。

●おいしく食べるために

- ・焼き上がった粗熱を取り、人肌程度になったら、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。

ロールパン

予熱 付属品は入れません (予熱目安時間) 約9分	焼き上げ 下段 角皿
--	-------------------------

材料(9個)
143kcal(1個) 塩分0.4g mL=cc

パン生地	
強力粉	210g
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1/2
ドライイースト	小さじ1(3g)
牛乳(室温のもの)	110mL
卵	M1/2個
バター	40g
ドリュール	
溶き卵	M1/4個分
塩	少々



- 1 水タンクに水を入れる。**水位ライン1以上**
- 2 大きいボールに強力粉、砂糖、塩を合わせてふるい入れる。ドライイーストを加えて混ぜ、牛乳、溶き卵を順に入れて軽く混ぜたあと、柔らかくしたバターを混ぜこむ。
- 3 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、全体が均一に耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。
 <ポイント>こね方がたりないと、空気を包みこむグルテン(小麦粉に含まれるタンパク質)の膜が十分にできず、空気が通り抜けてしまい、ふくらみません。
- 4 生地をのばしてみても指が透けて見えればちょうどよい状態。
- 5 きれいに丸めなおして薄くバターをぬったボールに生地を入れ、乾いたふきんをかける。角皿にのせる。



6 5を下段に入れる。

手動加熱 →

ウォーターオープン・発酵のメニュー番号 **27** で「予熱なし」(表示部の[予熱]消灯)に合わせる

→ **手動加熱** → **V温度** **40℃**

→ **40~50分** → **スタート**

<ポイント>1次発酵後の生地は2~2.5倍にふくらんでいます。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足。様子を見ながら約10分発酵時間をたしてください。

- 7 生地を軽く押してガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。(ガス抜き)



- 8 生地をスケッパーか包丁で9等分して小さく丸め、ラップをかけて約20分おき、休ませる。(ベンチタイム)
- 9 丸くなっている生地を細めの涙形にしてめん棒でのばし、太い方から巻く。薄くバター(分量外)をぬった角皿に間隔をあけて

て巻き終わりを下にして並べる。

10 9を下段に入れる。

手動加熱 →

ウォーターオープン・発酵のメニュー番号 **27** で「予熱なし」(表示部の[予熱]消灯)に合わせる

→ **手動加熱** → **V温度** **40℃**

→ **35~40分** → **スタート**

<ポイント>2次発酵後の生地は2~2.5倍にふくらんでいます。発酵不足の場合は、様子を見ながら約10分発酵時間をたしてください。

11 予熱する。(付属品・食品は入れません)

手動加熱 →

オープンのメニュー番号 **25** で「予熱あり」(表示部の[予熱]点灯)に合わせる

→ **手動加熱** → **V温度** **180℃**

→ **スタート**

- 12 予熱が完了すれば、パンの表面にドリュールをぬり、**下段**に入れる。回転つまみで **22~24分** に合わせて **スタート** を押す。

クリスピーなピザ (マルゲリータ)

予熱 角皿 下段 (予熱目安時間約15~20分)	焼き上げ 下段 角皿	目安時間 約11分
---------------------------------------	-------------------------	----------------------------

材料(直径28cmのピザ1枚分)
75kcal(1/8切れ) 塩分0.2g

- ピザ生地
- 強力粉、薄力粉.....各45g
 - 塩.....少々
 - ドライイースト.....小さじ1(3g)
 - 水.....大さじ2
 - 牛乳.....小さじ4
 - オリーブオイル.....大さじ1
- トッピング
- トマトソースまたはピザソース(市販のもの).....適量
 - モzzarellaチーズ(2cm角に切る).....120g
 - バジルの葉(なければドライバジルを適量).....10枚
- オープン用クッキングペーパー

*モzzarellaチーズは種類によって溶け方が異なります。

※「ピザのご注意」(65ページ)もご覧ください。

- 1 水タンクに水を入れる。**水位ライン1以上**(発酵と焼き上げの両方ができる水量)
- 2 材料表の材料でロールパン(38ページ)の**2~5**と同じようにする。



- 3 ロールパンの**6~8**と同じようにして1次発酵をし、ガス抜きした生地は分割はせずにベンチタイムをおく。(ベンチタイムは約10分)
- 4 生地を直径28cmの円形にのばし、オープン用クッキングペーパーにのせる。
- 5 角皿を**下段**に入れて**予熱**する。(食品は入れません)
- 6 **4**にトマトソースをぬってチーズを散らす。
- 7 **予熱**が完了すれば、ミトンなどを使って角皿を取り出してドアを閉める。角皿に**6**をオープン用クッキングペーパーごとのせ、**下段**に入れる。**スタート**を押す。
手動でするときは:オープン(メニュー番号「25」)・予熱あり(表示部の[予熱]点灯)の250℃で9~11分
- 8 加熱後、バジルの葉をのせる。

クリスピーなピザのメニュー番号 **12** に合わせる → **スタート**

レギュラーピザ (サラミ)

予熱 角皿 下段 (予熱目安時間約15~20分)	焼き上げ 下段 角皿	目安時間 約15分
---------------------------------------	-------------------------	----------------------------

材料(直径28cmのピザ1枚分)
163kcal(1/8切れ) 塩分0.8g mL=cc

- ピザ生地
- 強力粉.....100g
 - 薄力粉.....50g
 - 砂糖.....小さじ1
 - 塩.....小さじ1/2
 - ドライイースト.....小さじ2/3(2g)
 - 水.....90mL
 - サラダ油.....小さじ2
- トッピング
- ピザソース(市販のもの).....適量
 - サラミソーセージ(薄切り).....20枚
 - 玉ねぎ(薄切り).....1/3個(70g)
 - ピーマン(薄切り).....2個
 - マッシュルーム(スライス・缶詰).....50g
 - ピザ用チーズ.....120g
- オープン用クッキングペーパー

※「ピザのご注意」(65ページ)もご覧ください。

- 1 水タンクに水を入れる。**水位ライン1以上**(発酵と焼き上げの両方ができる水量)
- 2 材料表の材料でロールパン(38ページ)の**2~5**と同じようにする。



- 3 ロールパンの**6~8**と同じようにして1次発酵をし、ガス抜きした生地は分割せずにベンチタイムをおく。(ベンチタイムは約10分)
- 4 生地を直径28cmの円形にのばし、オープン用クッキングペーパーにのせる。
- 5 角皿を**下段**に入れて**予熱**する。(食品は入れません)
- 6 **4**にピザソースをぬって具をのせ、ピザ用チーズを散らす。
※サラミは焦げやすいのでチーズを上のにせるとよいでしょう。
- 7 予熱が完了すれば、ミトンなどを使って角皿を取り出してドアを閉める。角皿に**6**をオープン用クッキングペーパーごとのせ、**下段**に入れる。**スタート**を押す。
手動でするときは:オープン(メニュー番号「25」)・予熱あり(表示部の[予熱]点灯)の250℃で14~16分

クリスピーなピザのメニュー番号 **12** に合わせる → **スタート**

→ **V** 仕上がり **A** (強め) ※約30秒以内に押す

ピザのご注意

- 自動メニューの**12 クリスピーなピザ**で焼く場合は適切なタイミングで過熱水蒸気が入るため、水タンクに水を入れます。手動で焼く場合は、水は使いません。発酵するときは、水タンクに水を入れます。
- オープン用クッキングペーパーは角皿からはみ出さないように切ってください。庫内壁面に触れたり、長時間加熱すると焦げることがあります。
- 予熱完了後は、角皿が熱くなっていますので、ミトンを使って取り出し、熱に強い台に置いてください。(やけどに注意)

クリスピーなピザのバリエーション

※「クリスピーなピザ(マルゲリータ)」と同じ操作をする。

生ハムとルッコラ

材料(直径28cmのピザ1枚分)

トッピング	
トマトソースまたはピザソース(市販のもの)	適量
ピザ用チーズ	120g
生ハム	7~8枚
ルッコラ(なければドライバジルを適量)	7~8枚

加熱後、生ハムとルッコラをのせる。

アンチョビと野菜

材料(直径28cmのピザ1枚分)

トッピング	
トマトソースまたはピザソース(市販のもの)	適量
アンチョビ(缶詰)	6切れ
パプリカ(赤、黄)	適量
アスパラガス	2 1/2本
オリーブ	適量
ピザ用チーズ	120g
刻みパセリ	少々

パプリカは細切りに、アスパラガスは半分に切る。加熱後、刻みパセリを散らす。

レギュラーピザのバリエーション

※「レギュラーピザ(サラミ)」と同じ操作をする。

ツナトマト

材料(直径28cmのピザ1枚分)

トッピング	
ピザソース(市販のもの)	適量
ツナ(缶詰)	135g
トマト	1個(150g)
玉ねぎ	1/3個(70g)
ピザ用チーズ	120g

ツナはほぐし、トマトは種を取って薄い輪切りに、玉ねぎは薄切りにする。

たらこ

材料(直径28cmのピザ1枚分)

トッピング	
ピザソース(市販のもの)	適量
たらこ	60g
ピザ用チーズ	120g
刻みのり	適量

たらこは薄皮を取り、全体にぬる。ピザ用チーズ、刻みのりを散らす。

キムチ

材料(直径28 cmのピザ1枚分)

トッピング	
キムチ	100g
ゆで卵	2個
マヨネーズ	適量

*ピザソースはぬらなくてもおいしくできます。

キムチはひと口大に刻み、ゆで卵は輪切りにする。マヨネーズを全体に絞る。

*市販の冷凍ピザ

1 水タンクに水を入れる。**水位ライン1以上**

2 角皿に冷凍ピザをのせ、**下段**に入れる。

手動加熱 →

ウォーターグリルのメニュー番号 **28** で
予熱なし(表示部の[予熱]消灯)に合わせる

→ **手動加熱** → **19~20分**

→ **スタート**

※約19分は直径15cmの冷凍ピザの目安時間です。サイズによって加熱時間を加減してください。

※食品メーカーなどにより、仕上がりが異なることがあります。