

# ごはんのパン

残りごはんで🍷でパンを作っちゃおう!!



食パン1斤  
(主な材料)



炊いたごはんをそのまま使えます



しっとり  
甘い  
新感覚

よりおいしくいただくワンポイントアドバイス

30分から1時間水に浸しておくと、ごはん粒がつぶれやすくなり、米粒の残りにくいできあがりになります。

- 1** ごはんを入れる

※ごはんは必ず常温に冷ましたものを使用してください。

  - ごはんと水をパンケースに入れます。
- 2** 残りの材料を入れる

  - しゃもじでごはんをよくほくします。
  - パンケースに強力粉・砂糖・塩・バター・スキムミルクを入れ、材料の中央にくぼみをあけ、ドライイーストを入れます。
- 3** メニューを選んでスタート

  - 「食パンメニュー」または、「早焼きパンメニュー」を選び、「焼き色」を「こいめ」にしてスタートを押します。
- 4** 自動

後はベーカリーにおまかせです。

  - ※運転中のイメージです。実際は、ふたが開まっています。
- 5** 取り出し

  - パンケースを逆に持ち上下に強くふり、パンを取り出します。
  - しばらく網の上のせ、冷ましたらできあがりです。



製品の色：ホワイト

**HBK-100**  
巾230×奥行345×高さ290mm、重量＝約5.5kg  
オープン価格

**特価 (税込) 17,800円**

※お米からは作れません。



農機具・ボイラー・福山市上下水道指定工事店  
**(有) 福山農機製作所**  
本社 福山市多治米町2丁目1番1号 ☎953-0443  
神辺営業所 深安郡神辺町川南1595-4 ☎963-3500

福山農機製作所  
福山農機製作所  
福山農機製作所

