

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)



ごはん200g

小麦粉200g



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



●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。



お求めはこちらまで。

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

