

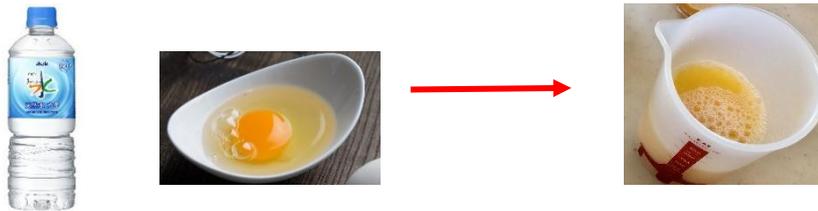
いろは製パン パン生地づくり

7月22日(月) 14:00~15:00

材料：強力粉、水、たまご、砂糖、塩、マーガリン、ドライイースト、サランラップ

工程：

① 水とたまごを計量カップに入れて混ぜます



② パンケース本体に強力粉、マーガリン、塩、砂糖、ドライイーストの順に入れます



③ パンケースを本体にセット

パン生地コースを選択しスタートボタンを押し2時間後、冷蔵庫で生地をおかせます

