

いろは製パン パン生地づくり

3月23日(月) 16:00~17:00

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alezます



② パンケース本体に①と強力粉、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、冷蔵庫で生地をねかせます



2時間後…



パン生地完成！