

米粉100%

もちもちパン

米粉特有のもちもち食感
トーストすればカリカリ食感
少ない量でも腹持ち抜群



小麦用 小使 不使

米粉パン用ミックス



ホームベーカリーで
簡単にできる!
お手軽パン!

ホームベーカリーでの作り方

- パンケースにパン羽根をセットします。
 - 水、米粉パン用ミックス、オリーブオイル、塩、砂糖の順に計量した材料を入れます。
 - ドライイーストを入れます。※水に触れないように粉をくぼませて入れます。(専用容器がある場合はそちらに入れます。)
 - 米粉コース又は早焼きコースを選びます。
 - スタートを押します。
 - 焼きあがつたらすぐにパンケースから取り出し、あら熱を取り出来上がりです。
- ホームベーカリーの機種、材料、室温によって焼き上がり時の形状や食感が異なる場合があります。また、焼き上がり時、パンの天面が白い場合がございますが、米粉パン特有のものですので、品質上問題ありません。



たいまつ食品株式会社