

# パンの膨らみについて

必ずお読みください



**膨らみ・形・焼き色・  
高さは毎回変わります**

※室温、湿度、材料、予約時間  
などが影響しています。



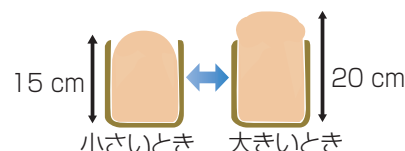
**必ずミトンを  
使用する**

市販のものをご使用  
ください。

## 大きさの目安

＜食パンを焼いたとき＞

同じホームベーカリーでも  
出来栄は日々違います。

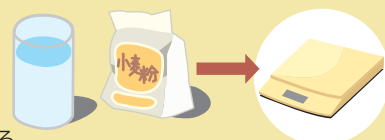


メニューによっては、  
小さくなる場合があります。

## 材料の分量をはかるには？

水・小麦粉は「重さ」ではかるのが基本！

必ずデジタルはかりを使って、重さではかります。  
使用するデジタルはかりも、1 g単位以下ではかる  
もので、正確にはかりましょう。



デジタルはかりを  
使って！



計量カップではからない

## 材料を使うコツ・保管・管理は？

### 水

- 室温が高いとき (25℃以上) は冷水 (約5℃) を使う
- メニューによっては、常に冷水が必要  
(早焼き食パン・フランスパンなど)
- ジュースや牛乳などを入れるときは、  
その分量だけ水量を減らす



### 小麦粉

- たんぱく質 12～15%の強力粉を使う  
(国産小麦はたんぱく質 11%以上)  
※日清製粉ウェルナの「カメリヤ」  
をおすすめします
- 開封後は密封し、冷蔵庫で保管
- 賞味期限に気をつける



### 砂糖・塩

- 付属のスプーンを使用し、  
すりきりではかる



### ドライイースト・ドライ天然酵母・生種

- 購入後すぐに冷蔵庫で保存する
- 開封後は密封し、冷蔵庫で保存する  
※イーストは生き物です！
- 保存状態が悪いものは使わない  
(湿るとイーストが落ちないことがあります)
- 賞味期限に気をつける



「材料・水の計量」や「メニュー設定」を間違えると、  
パンケースから生地が飛び散ったり、あふれ出る  
ことがあります。

(ヒーターの熱で焦げて煙が出たり、故障の原因になります)



- 小麦粉を計量カップではかった  
→量が半分
- スクミミルクの代わりに牛乳を使  
用したが、水量を減らさなかった



- 小麦粉を2倍量入れた
- ドライイーストと砂糖  
を同時に2倍量入れた

## ポイントを守ってもうまく焼けない ときは食パンでお試ください!!

外見からでは材料の状態は  
わかりません。  
必ず新しい小麦粉とドライイースト  
でお試ください。

食パン1斤あたりの必要分量			
強力粉	250 g	塩	5 g (*小1)
バター	10 g	水	180 g (mL)
砂糖	17 g (*大2)	ドライ イースト	2.8 g (*小1)
スクミミルク	6 g (*大1)		

※付属の  
スプーン  
を使う

# こんなパンが出来てしまったら…

詳しくは取扱説明書をお読みください。



### パンの状態

膨らみが足りない  
(パンの形になっている)



膨らまない  
(パンの形にならない)



上部が白くだんご状



上部がへこんでいる  
(外皮は焼けている)  
天面が平らで四角い



底がべたつく、  
側面が大きくへこむ



膨らみすぎている



底に大きな穴があく



### 確認いただくこと

- 材料の量が少なすぎませんか？(砂糖・水)  
→水・小麦粉は重さ(g)ではかる
- 冷水(約5℃)を使用しましたか？  
※室温やメニューにより冷水が必要です。
- 材料が古いのですか？(小麦粉・ドライイースト・  
ドライ天然酵母)  
たんぱく質 12～15%以外の小麦粉を使っていますか？  
→日清製粉ウェルナの「カメリヤ」をおすすめします。
- たんぱく質 11%未満の国産小麦を使っていますか？  
たんぱく質が少ないと、出来上がったパンが小さくなる場  
合があります。

- ぬるま湯(35～40℃)を使用しましたか？
- 準備の始めにドライイーストを溶きましたか？

- ドライイースト・ドライ天然酵母を入れ忘れていませんか？
- ドライイースト・ドライ天然酵母の活性がなくなっていま  
せんか？  
→ドライイースト・ドライ天然酵母は購入後必ず冷蔵庫  
で保管を！(開封後は密閉する)
- 羽根を付け忘れていませんか？
- 羽根が外れていませんか？  
取り付け軸や羽根の軸穴が  
お手入れ不足の場合、ねり  
の途中で羽根が浮き上がり、  
外れることがあります。



- 水の量が多すぎませんか？
- 粉の量が少なすぎませんか？  
→水・小麦粉は重さ(g)ではかる

- 焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、  
足つき網などの上で粗熱をとりましたか？
- 室温が高いときは、水を 10 g (mL) 減らすと効果が  
あります。

- 材料の量が多すぎませんか？  
(小麦粉・ドライイースト・ドライ天然酵母・砂糖・水)
- パン専用小麦粉を使っていますか？  
→パン専用小麦粉は膨らみすぎる傾向があるため、  
水量を 5～10% 減らしてください。

- パン羽根の形状あとに残ります。
- パンを取り出すときに、パンケースの底の部分に触りませ  
んでしたか？(羽根が回り、パンをつぶすことがあります)



ふだんのパンからこだわりの本格パンまで…

材料を入れたらメニューを選んでスタート

SD-MDX4

食パン（ドライイースト）



パン・ド・ミ menu 1

リッチ パン・ド・ミ menu 2

食パン menu 3

ソフト食パン menu 4

サンドイッチ用食パン menu 5

早焼き食パン menu 6

クイックスイート食パン menu 7



60分パン menu 8

ごはんパン menu 9

ごはんフランスパン menu 10

フランスパン menu 11

ライ麦パン menu 12

全粒粉パン menu 13

低糖質パン menu 14



ブリオッシュ menu 15

マーブルパン menu 16

アレンジパン menu 17

白パン風食パン menu 18

ハーフ食パン menu 19

米粉パン(小麦入り) menu 20

米粉パン(小麦なし) menu 21

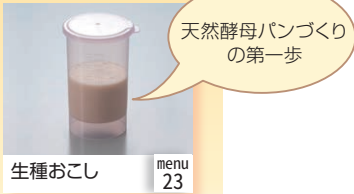
天然酵母食パン



ドライ天然酵母食パン menu 22

天然酵母食パン menu 24

生種おこし



生種おこし menu 23

天然酵母パンづくりの  
第一歩

お菓子・ケーキ



クイックブレッド menu 25

ソイスコーン menu 26

米粉ケーキ menu 27

ケーキ menu 28

ベジケーキ menu 29

生チョコ



生チョコ menu 30

ジャム



ミルクジャム menu 31

ジャム menu 32

コンポート



コンポート menu 33

甘酒



甘酒 menu 34

あん



あん menu 35

もち



もち menu 36

生地づくり いろいろ



山形食パン 食パン生地 menu d1

ブリパンアラカルト ハード生地 menu d2

バターロール リッチ生地 menu d3

クロワッサン 天然酵母パン生地 menu d4

ピザ生地 menu d5

ギョーザ 8分スピード生地・クリスピーピザ・ナン・トルティージャ・あんまん・ギョーザ menu d6

うどん・パスタ menu d7

\*写真は、生地からつくれるレシピの一例です。

うち  
乃が美

「うち乃が美」とは・・・

乃が美が監修したパナソニックホームベーカリー専用の「生」食パンレシピです。  
※「うち乃が美」のレシピは乃が美の高級「生」食パンのレシピとは異なります。  
※乃が美の高級「生」食パンレシピは公表しておりません。  
※ホームベーカリーの予約機能は使えません。



うち乃が美  
メニュー「2」

	1263kcal (1斤分)
強力粉(イーグル)	250g
無塩バター(よつ葉乳業)	15g
砂糖(三温糖)	35g
塩(ぬちまーす)	5g (小1)
生クリーム(乳脂肪分35%)	40g
水*	160g (mL)
ドライイースト(サフインスタントドライイースト金)	1.4g (小½)
※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g (mL) 減らして使う	



詳しくはWEBで公開

レモン&オレンジピール「うち乃が美」  
メニュー「2」

	1448kcal (1斤分)
強力粉(イーグル)	250g
無塩バター(よつ葉乳業)	15g
砂糖(三温糖)	35g
塩(ぬちまーす)	5g (小1)
生クリーム(乳脂肪分35%)	40g
水*1	160g (mL)
ドライイースト(サフインスタントドライイースト金)	1.4g (小½)
オレンジピール(5mmに刻む)*2	30g
レモンピール(5mmに刻む)*2	30g

※1 室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g (mL) 減らして使う  
※2 「レーズン」機能を使う【取組】→「あり♪ふつう」にする



抹茶&甘栗入り「うち乃が美」  
メニュー「2」

	1520kcal (1斤分)
強力粉(イーグル)	250g
抹茶	6g
無塩バター(よつ葉乳業)	15g
砂糖(三温糖)	35g
塩(ぬちまーす)	5g (小1)
生クリーム(乳脂肪分35%)	40g
水*1	150g (mL)
ドライイースト(サフインスタントドライイースト金)	1.4g (小½)
栗の甘露煮(5mmに刻む)*2	100g

※1 室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10g (mL) 減らして使う  
※2 「レーズン」機能を使う【取組】→「あり♪粗混ぜ」にする

