

パンの膨らみについて

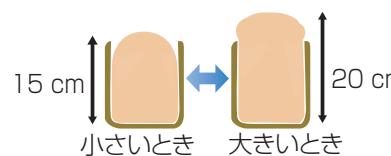
必ずお読みください



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。

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えは日々違います。



必ずミトンを使用する

市販のものをご使用ください。



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、1g単位以下ではかれるもので、正確にはかりましょう。



× 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



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



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



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しください!!

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しください。

「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
- スキムミルクの代わりに牛乳を使用したが、水量を減らさなかつた

- 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

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)
スキムミルク	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℃)を使いましたか?
※室温やメニューにより冷水が必要です。
- 材料が古くないですか？(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せんか?
→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せんか?
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℃)を使いましたか?
- 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すか?
→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10g(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せんか?
→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は残ります。
- パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を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)

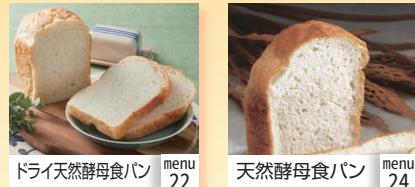
ふだんのパンからこだわりの本格パンまで…

材料を入れたらメニューを選んでスタート

食パン（ドライイースト）



天然酵母食パン



生種おこし



お菓子・ケーキ



生チョコ



ジャム



コンポート



甘酒



あん



生地づくりいろいろ



SD-MDX4

おうち
乃が美

「おうち乃が美」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。
※「おうち乃が美」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。



おうち乃が美 メニュー「2」	
強力粉（イグル）	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「おうち乃が美」 メニュー「2」

1448kcal (1斤分)

強力粉（イグル）	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)
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」機能を使う取説→「あり♪ふつう」にする



抹茶＆甘栗入り「おうち乃が美」

メニュー「2」

1520kcal (1斤分)

強力粉（イグル）	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*	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」機能を使う取説→「あり♪粗混ぜ」にする

