

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。

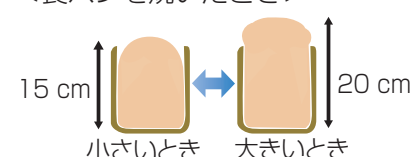


**必ずミトンを
使用する**

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単位以下ではかれる
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)



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(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。

- 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)
- パン羽根を付け忘れていませんか？
- パン羽根が外れていませんか？
取り付け軸やパン羽根の
軸穴がお手入れ不足の場合、
ねりの途中でパン羽根が
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に触りま
せんでしたか？
(パン羽根が回り、パンをつぶすことがあります)

おいしいパンを召し上がれ…

材料を入れたらメニュー番号を押してスタート

SD-SB4

食パン（ドライイースト）

食パン



飽きのこない味

menu
1



お好みの具材を
入れて楽しむ
食パン

menu
2

混ぜあり

ソフト食パン



皮がやわらか、
きめ細かい

menu
3



お好みの具材を
入れて楽しむ
ソフト食パン

menu
4

混ぜあり

早焼き食パン



お急ぎのときに
約2時間でできる
食パン

menu
5



お好みの具材を
入れて楽しむ
早焼き食パン

menu
6

混ぜあり

クイックスイート食パン



約2時間半でできる
生クリーム入りで
リッチでやさしい
甘さ

menu
7

フランスパン



皮が香ばしく
パリッとした
仕上がり

menu
8



お好みの具材を
入れて楽しむ
フランスパン

menu
9

混ぜあり

全粒粉パン



香ばしく、素朴で
ヘルシーな味わい

menu
10



お好みの具材を
入れて楽しむ
全粒粉パン

menu
11

混ぜあり

アレンジパン



メロンパン・
あんパンができる

menu
12

小麦入り



お米の味と香りが
楽しめる

menu
13



小麦成分が
苦手な方も楽しめる
もちもち食感

menu
14

小麦なし

ドライ天然酵母食パン…

ドライ天然酵母食パン



ドライ天然酵母食パン
手軽に
天然酵母食パンを
手づくり

menu
15



ドライ天然酵母食パン
お好みの具材を入れて
楽しむドライ天然酵母
食パン

menu
16

混ぜあり

生地づくりを楽しむ…

パン生地



バターロール

手軽に生地こね
アレンジを楽しんで

menu
17

ピザ生地



ソフトでふんわりと
したピザ生地

menu
18

お菓子・ケーキづくりも…

クイックブレッド



ベーキングパウダー
を使って
1時間弱でできる
手軽なおやつ

menu
19

ケーキ



バターたっぷりの
しっとりケーキ

menu
20

生チョコづくりにも…

生チョコ



生チョコベースが
手軽にできる

menu
21

ジャムづくりにも…

ジャム



お好みの果物を
お好みの甘さに
仕上げて

menu
22