



## クルミとチーズ入の小物パン

使用する調理器具

ホームベーカリー  
オーブン

できた製品の糖質・食物繊維含有量

1個（生地 50g）当り

糖質 2.2g

食物繊維 5.4g

### 【材料】

パン de スマートミックス	170g	
ドライイースト	4g	
スキムミルク	4g	
食塩	1.5g	
卵（M玉）	1個	
バター	30g	
刻みクルミ	50g	（軽くローストしておく。）
水	160g	
プロセスチーズ	40g	（賽の目切りにカットする。）

### 【作り方】

- ① ドライイーストをパンケースに入れ、次にミックス、スキムミルク、塩、クルミ、卵、バター、水を順次加える。（水は、必ず最後に加えて下さい。）
- ② フタをしてスタートボタンを押し、生地コースで生地を作る。  
（イースト容器が付いている機種でも、イーストは直接入れて下さい。）
- ③ チーズを加えて軽く混ぜ、ケースから取り出して更に手で良く混ぜて、乾燥しないようにして生地を 15 分間休ませる。
- ④ 生地を 10 等分（1 個約 50g）に分割して丸め、15 分間休ませる。
- ⑤ 生地を手で平たく延ばし、中心部を指で押さえて外側に向けて 5ヶ所カット、またはクッペ型に成形して、天板に並べ、温かいところで 40 分～50 分間発酵させる。
- ⑥ 5ヶ所カットしたものはそのまま、クッペ型の場合は中央をナイフで縦にカットし、予熱した 220℃のオーブンで、12 分間焼く。