



山型食パン

使用する調理器具

ホームベーカリー

できた製品の糖質・食物繊維含有量

1斤当り

糖質 25.6g

食物繊維 59.8g

【材料】

パン de スマートミックス	200g	
ドライイースト	5g	
エリスマート（甘味料）	4g	（エリスリトール 99.4%、アセスルファムK0.6%。砂糖の2倍の甘味度です。）
スキムミルク	5g	
塩	2g	（粗塩をご使用になると塩味がまろやかになります。）
全卵	45g	（約1個）
バター	35g	（室温に戻しておいて下さい。）
水	200g	

【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、エリスマート、塩、全卵、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、スタートボタンを押す。

※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。
コースが選べる機種では、早焼きコースをお選び下さい。