



## 卵不使用の山型食パン

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 25.5g

食物繊維 59.8g

### 【材料】(1斤分)

パン de スマートミックス	200 g
ドライイースト	5 g
エリスマート (甘味料)	4 g
スキムミルク	5 g
塩	2 g
バター	35 g
水	210 ml

### 【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、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。

(ご注意) 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。

※パン de スマートミックスは卵を使用する前提で品質設計しておりますが、お客様より、卵なしでできないかお問合せを頂くことがございます。焼けたパンがやや型崩れしやすいことと上部に空洞ができやすいこと、これらの点をご了承いただければ卵なしでもできます。上部に大きな空洞ができる場合は、水の量を10ml~20ml程度減らして下さい。