



卵不使用の白い低糖質食パン

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

食パン1斤当たり

糖質 26.1g

食物繊維 55.5g

【材料】(1斤分)

低糖質オーツブランミックス	180 g
ドライイースト	3.5 g
食塩	2 g
スキムミルク	4 g
バター	30 g
水	180 ml

【作り方】

- ①ドライイーストをパンケースに入れ、ミックス、食塩、スキムミルク、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す。

(ご注意)イースト容器が付いているホームベーカリーでも、ドライイーストは直接入れてください。コースが選べる機種では、早焼きコースをお選びください。

※低糖質オーツブラン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。