

女性部が教えます!

# 米粉でつくる かんたん レシピ集

## ココアパン (西荒瀬支部)



### ■材料 (1斤)

ごはん……………	100g	塩……………	4g
水……………	150g	バター……………	20g
強力粉……………	230g	スキムミルク……………	6g
米粉……………	20g	ドライイースト……………	3g
砂糖……………	25g	ココア(無糖)……………	12g

### ■作り方 ※MKのホームベーカリーを参考にしています。

- ①ごはんと水をパンケースに入れます。
- ②しゃもじなどでごはんをよくほぐします。
- ③ドライイースト以外の材料を入れます。
- ④材料の中央に小さなくぼみをあけ、ドライイーストを水に触れないように入れます。
- ⑤ホームベーカリーの1・食パンを選び、焼き色の濃いめ・1斤に設定しスタートを押します。
- ⑥焼きあがったらすぐに釜からあげ、冷まします。
- ⑦好みの厚さに切って完成です。

### 【ワンポイントレッスン】

- ☆室温が低いと生地がふくらみません。
- ☆焼き色を濃いめに設定することで、中までしっとりとした焼き上がりになります。
- ☆ドライイーストは、スタートを押して10～15分後に入れることもできます。

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。