

GLUTEN FREE

# グルテンフリーの 米粉パン用ミックス粉



ご家庭で作れる  
もちり美味しい

ホームベーカリーでも  
オーブンでも  
作ることができます。

米粉パンが溢れている中、そのほとんどが小麦が含まれている米粉パン。そんな中、何度も何度も試作を重ね、やっと米粉のパン用ミックス粉が出来ました。

## 原料の米粉は 国内産100%

出来るだけシンプルな原材料で出来ています。

## 食べたい時にご家庭で作れる手軽さ

用意しておく材料は、『水、油、イースト』だけ。  
ホームベーカリーでもオーブンでもどちらでも作れるので  
ホームベーカリーをお持ちでなくても大丈夫！

## 米粉特有のもちっと食感

出来立ては、ふわっともちっと。  
トーストすると更に美味しく、かりっともちっと。



【姉妹品】 お米のホットケーキミックス、お米を使った天ぷら粉

300g(1回分) **355円**(税別)

商品名	米粉パン用ミックス粉					
内容量	300g	包装	プラ袋	小売価格 (税別)	355円	
		入数	20			
製造者	桜井食品株式会社 岐阜県美濃加茂市加茂野町鷹之巣343 TEL:0574-54-2251 FAX:0574-54-2253 <a href="http://www.sakuraifoods.com">http://www.sakuraifoods.com</a>					
原材料	米粉(国産)、馬鈴薯でんぷん、砂糖(てん菜糖)、食塩、糊料(メチルセルロース)					
本品のアレルギー対象原材料	賞味期限		1年(未開封)			
	単品サイズ		225×160×25mm			
	ケースサイズ		405×275×150mm			
	J A N		4960813511802			
	G T I N		0204960813511800			
特徴・その他ご参考	小麦グルテンを含まないグルテンフリーの米粉パン用ミックス粉です。ご家庭のホームベーカリーで簡単に米粉パンを焼くことが出来ます。またパン用型に入れてオーブンで焼くことも出来るので、ホームベーカリーをお持ちでない方にもお作り頂けます。 ご用意頂くのは、水と油とイーストのみです。 主原料の米粉は契約農家の国内産米100%です。原料の馬鈴薯澱粉、てん菜糖は北海道産を使用しています。		調理方法			
			ホームベーカリーを使用する場合		オーブンを使用する場合	
製造方法	1、原料計量 ⇒2、副原料予備混合(馬鈴薯でんぷん+砂糖+食塩+糊料) ⇒3、篩(網目1.5mm) ⇒4、米粉+副原料混合攪拌(10分) ⇒5、計量(300g) ⇒6、包装・印字 ⇒7、目視検品 ⇒8、箱詰め⇒9、梱包・印字 ⇒10、金属検出(Fe φ2.0 Sus φ2.5) ⇒11、保管 ⇒12、出荷		「米粉コース・グルテンなし」または「早焼きコース」で焼くことができます。 ※機種によっては膨らみにくい場合があります。 ●材料(1斤分) ・本品 1袋 ・水 240ml ・オリーブ油 大さじ1(10g) 又は液体食用油脂(サフラ油等) ・ドライイースト 小さじ1(3g) ●作り方 ①パンケースに羽根をセットし、水、オリーブ油、ミックス粉の順に入れます。 ②ホームベーカリーにパンケースをセットします。 ③ドライイーストをセットします。専用容器がない場合は、粉をくぼませ水に触れないよう入れてください。 ④「米粉コース・グルテンなし」または「早焼きコース」を設定しスタートします。 ⑤こねの途中でふたを開け、粉残りがないようにパンケースの隅や側面の粉をゴムベラ等で落としてください。※機種によっては停止しないため、羽根の動きに注意して行ってください。 ⑥焼きあがったら、すぐにパンケースから取り出してケーキクーラーなどに乗せて冷ましてください。		●材料(パン用1斤片台分) ・本品 1袋 ・ぬるま湯(40℃) 240ml ・オリーブ油 大さじ1(10g) ・ドライイースト 小さじ1(3g) ●作り方 ①型の内側に油を塗るか、クッキングシートを敷きます。 ②ぬるま湯にドライイーストを入れ、泡立て器で混ぜて溶かします。 ③ボールにミックス粉を入れ、イーストを溶いたぬるま湯を加えて混ぜます。 ④粉っぽさがなくなったら、オリーブ油を加えます。 ⑤泡立て器で5分ほど混ぜます。 ⑥型に生地を入れ、表面を平らにします。 ⑦ふたをして、30℃ほどの温度で30分～1時間、生地が型の7分目の高さになるまで発酵させます。 ⑧ふたを外し、220℃に温めたオーブンで25分ほど焼きます。 ⑨表面に焼き色が付き、竹串を刺してみても生地がついてこなければ、型から取り出し、ケーキクーラーなどに乗せて冷ましてください。	
			保存方法		直射日光、高温多湿を避けてください。	
備考	●パンの天面は白く焼きあがります。●小麦粉のパンとは異なり、高さが低く焼きあがります。●パンの天面は平らで白く焼き上がり、使用機種によっては、くぼみができる場合があります。●小麦粉のパンやグルテン入りの米粉パンに比べて、もっちりとした食感に仕上がります。●予約タイマー機能では使用できません。					



食卓に健康をお届けします。

桜井食品株式会社