

ホームベーカリー **やきたて** 専用

食パンミックス

基本の食パンの作りかた

- ① 本体からパンケースを取り出して、パン羽根をセットする。
- ② パンケースに、最初に水180mlを入れ、その上に食パンミックス1袋を山状に入れる。粉のてっぺんにくぼみを作り、最後にドライイースト1袋(3g)を入れる。
(ドライイーストが水に触れないようにする。)
※イースト自動投入ケースつきの場合は、取扱説明書に従ってセットしてください。
- ③ パンケースを本体に取りつけて、ふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。
- ④ メニューを押して「食パン」コースを選んでから、スタートキーを押す。
- ⑤ 焼き上がったら「ピーピーピー」と8回鳴ってお知らせ。「取消」を押す。

【パンを取り出すとき】

乾いたミトンを使ってパンケースを取り出し、パンケースのトッ手をおさえながらパンを取り出し、脚つき網などのにせてあら熱を取る。

- ※食パンミックスは、「熟成食パン」コースにも使えます。熟成食パンの場合は、水を190mL、ドライイーストを1.5gにしてください。
- ※室温が25℃以上のときは、必ず約5℃の冷水を使ってください。そうしない場合、パンの焼き上がりが悪くなる場合があります。
- ※パンの形や高さは、温度・湿度・材料・予約時間などの条件で変わります。
- ※具入りの食パンを作る場合は、取扱説明書に従って具材を入れてください。

ご使用の際は、お手持ちの取扱説明書の使用上の注意を必ずお読みください。

名 称	食パンミックス
原材料名	小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、食塩、全卵粉末
内 容 量	295g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	高温・多湿の場所、直射日光を避けて常温で保存してください。
製 造 者	奥本製粉株式会社M 大阪府貝塚市港15番地

販売者：タイガー魔法瓶株式会社
大阪府門真市速見町3番1号

お客様ご相談窓口

ナビダイヤル/0570-011101

ナビダイヤルを利用できない場合/
TEL (06)-6906-2121

受付時間/AM9:00~PM5:00
月~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

包装資材の材質



ミックス内袋:PE,PA

※捨てるときは、お住まいの自治体の区分にしたがってください。

栄養成分表 (パンミックス100gあたり)

エネルギー	384kcal
蛋白質	10.9g
脂 質	8.0g
炭水化物	67.0g
ナトリウム	563mg

(製造者調べ)

●使用上の注意

開封後は吸湿・虫害・においがつくのを防ぐため、密封してなるべく早くお使いください。