

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。

タイガー IHホームベーカリー〈やきたて〉 無添加グルテンフリーメニュー搭載機種専用 **グルテンフリー 米粉**

無添加グルテンフリー食パンの焼きかた

調理時間
約2時間

本品を使用する時は、水を200mLにしてください。

【材 料】

水……………200mL
グルテンフリー米粉…1袋(250g)

A { 砂糖……………大3(24g)
塩……………小 $\frac{1}{3}$ (4g)
サラダ油……………小さじ1(4g)
ドライイースト…小 $1\frac{1}{2}$ (4.5g)

※砂糖・塩・ドライイーストは製品に付属の計量スプーンではかります。サラダ油は市販の計量スプーンではかります。

【作り方】

- ①水と米粉はあらかじめ冷蔵庫で冷やしておく。
- ②パンケースを取り出し、パン羽根をセットする。
- ③最初に水を入れ米粉を山状に入れる。
- ④パンケースを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。
- ⑤メニューキーを押して「無添加グルテンフリー」メニューを選ぶ。
- ⑥スタートキーを押す。
- ⑦約21分後、お知らせ音「ピピピッ」が鳴ったらふたを開け、5分以内に粉落としをして、Aを入れ軽くかき混ぜ、ふたを閉める。
◆ゴムベラなどで、羽根のまわりや周囲の粉を底までしっかり押し込んで落とす。ドライイーストなどが羽根の上に残らないよう、軽くかき混ぜておく。
- ⑧再度スタートキーを押す。
- ⑨できあがったら、すぐにパンを取り出す。

- 粉落としをするとき、金属製ヘラなどは使わない。パンケースのフッ素樹脂を傷めるおそれ。
- パンを取り出すときは、乾いたミトンを使ってパンケースを取り出し、パンケースのトコ手をおさえながらパンを取り出し、脚つき網などにのせてあら熱を取ってください。
- パンの高さは、温度・湿度・材料などの条件で変わります。
- 生地はトロツとしたペースト状です。ゴマや紅茶・ハーブなどは入れられますが、レーズンやナッツなどの大きい具材は沈んでしまうため入れられません。また糖分を増やすと、発酵が進みやすくなるため、パンケースから生地があふれてしまうおそれがあります。ゴマなど小さな具材を入れる場合や、糖分を増やす場合は、取扱説明書に従って焼いてください。

本品はいろんな料理にもお使いいただけます。

例えば **米粉のケーキに!**

めんや水餃子の生地!

から揚げに!

とろみづけに!

名 称	米粉
原材料名	うるち米(九州産)
内 容 量	250g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	高温多湿の場所や直射日光を避け、常温で保管してください。
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
製 造 所	熊本製粉株式会社 熊本市西区花園1丁目25番1号

栄養成分表示 (100gあたり)

エネルギー 348kcal
たんぱく質 6.0g
脂 質 0.7g
炭 水 化 物 79.5g
食塩相当量 0g

(製造所調べ)

- 開封後はお早めにお召し上がりください。
- 本品はアレルギー特定原材料を使用せず、専用の工場製造しております。グルテン成分でのアレルギー症状がきわめて敏感な方は特に慎重にお召し上がりください。初めは少量からお召し上がりになることをおすすめいたします。

お問合せ先

タイガー魔法瓶株式会社 お客様ご相談窓口
ナビダイヤル/0570-011101
受付時間/9:00~17:00
月~金曜日(祝日・弊社休業日を除きます)
ナビダイヤルがご利用いただけない場合
/(06)6906-2121
ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>



※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。

PE,PA

賞 味 期 限