# パンミックスのQ&A

**Q)□パンミックス」がパサパサしてしまいます。2018年2月**
A.□焼きあがったパンはすぐに釜から出します。あら熱がとれたら、まだ温かいうちにビニール袋にしまいましょう。ほどよく水分が残って、しっとりしたパンになります。

**Q)いつも「でんぷんパンミックス」でパンを焼いていますが、底に白い粉が残ってしまいました。　ホームベーカリーのメーカーに問い合わせたら、先に水を入れると良いといわれました。　「でんぷんパンミックス」は材料を入れる順番が決まっていますが、水を先に入れても良いのでしょうか？　2015年5月**
A.□粉が均一に混ざっていないと、焼きあがったパンの底や側面に白い粉が残ることがあります。
材料をセットしてしばらくしたら釜の内側や底の四隅についた粉をゴムベラで落としてください。生地が均一になり、美味しくできます。
水を入れる順番ですが、あらかじめ分量内の水（250□□のうち□100□□くらい）を先に釜に入れてしまっても大丈夫です。　材料の順番で注意してほしいのは、ドライイーストとリンゴ酢が直接触れないようにすることです。

**Q. 夏になったらパンがうまく焼けなくなりました。**
A. 夏場は、部屋の温度や水道水の温度が高くなります。　温度が高いとパンの発酵がうまくいかない場合があります。　なるべく日の当たらない涼しい場所で焼いていただくか、ぬるま湯の代わりに氷水を使ってもいいでしょう。

**Q)でんぷんパンミックスのリンゴ酢は入れないと焼けませんか？　2015年3月**
A.□リンゴ酢を入れることでパンの味がひきしまります。また、ベーキングパウダーの働きもよくなりますので、ふっくらしたパンになります。　鳥取県の方で梨酢でパンを焼いている方もいらっしゃいます。ご当地の果実酒で作るパン、手作りだからこその楽しみ方ですね。

**Q)でんぷんパンミックスを使って、レンジで簡単にできるものはありますか。　2015年2月**
A.□電子レンジで1~2分でできる「蒸しパン」はいかがでしょうか。　また、オーブン機能を使えば「甘食」□「マフィン」□「ピザパン」などもできますので、いろいろなレシピをお楽しみください。

**Q. でんぷんパンミックスの袋に書いてある通りにやったつもりですが、うまく焼けません。2015年1月**

A. コツは、材料を袋に記載されている順番で入れること、焼き時間、生地を均一に作ることなどがあります。詳しくは、「食パン」▯「それでもうまく焼けない方へ」をご参照ください。

**Q. 焼きたてはとても美味しいんですが残りを翌日に食べると硬くなってしまいます。　翌日以降もおいしく食べれる方法があれば教えて下さい。**

A. すぐに召し上がらない時は冷凍しておくと便利です。
パンが焼きあがったら粗熱をとり、ご自分の食べる量に合わせて切りわけます。
（このとき、必ず総重量、一切れの重量を計って、1切れあたりの栄養成分を書いておきましょう）　　すぐに食べない分は、ラップで包みジップロックなどに入れて冷凍保存してください。　　お召し上がりの際には、トーストすれば美味しく召し上がれます。

**Q. 焼き上がりのパンの底や周りに白い粉がついている。**

A. 材料が均一に混ざっていないのが原因です。　材料をセットして、スタートボタンを押すと捏ねが始まりますが、途中で釜の内側や四隅に付いた粉をゴムべらで落としましょう。　生地が均一になり、美味しくできます。

**Q. 白い塊で固い焼き上がりになった**

A. 発酵がうまくいっていないのが原因です。材料は順番に入れていますか？　初めにイーストを入れ、最後にお酢を入れるようになっていますが、これはイーストは酢に触れると働かなくなるからです。　材料は順番通りに入れてください。ホームベーカリーの機種によっては、ドライイーストを別に入れるようになっているものもありますが、ラベルに書いてある順番に全て釜の中に入れてください。

**Q. 焼き上がりのふくらみが悪く固い。**

A. ふくらまない原因はいくつかあります。

①　イーストの働きやすい温度は35度です。　夏場は冷水を、冬場はぬるま湯を使って攪拌中の温度が適温になるようにしましょう。

②　イーストは生きていますので、一度封を切ったイーストは使い切ってください。

③　材料の計量はしっかりしましたか？　パン作りには正確な計量が必要です。

④　仕込みの温度は高すぎませんか？　温度が高すぎるとイーストが死んでしまうことがありますので、夏場は涼しい場所で焼いたり、氷水を使うなどしましょう

⑤　材料は順番に入れていますか。　でんぷんパンミックスは特に材料の入れる順番が重要です。

| |
|---|
| **Q. ホームベーカリーに１斤コースと、１．５斤コースがあります。** |
| A. パンミックス小袋１袋で約１斤分のパンが焼けます。設定がある場合は１斤コースを選択してください。 |
| **Q. 発酵中に膨らんだのに、焼きあがる前に真ん中が窪んでしまった。** |
| A. 過発酵が考えられます。焼き上げまでの時間が長いと興りやすいですので、３時間前後または早焼きコースを選択してください。 |
| **Q. 焼きあがったパンの中に空洞がある。** |
| A. 過発酵が考えられます。早焼きコースを選択してください。焼き時間が長いと発酵しすぎてきめが粗くなります。 |
| **Q. ホームベーカリーの説明書では、イーストを別に入れるようになっています。** |
| A. パンミックスの場合は、材料を入れる順番が重要です。<br>ラベルに書いてある通りの順番で釜に入れてください。　順番に入れないと発酵が上手くいかない場合があります。 |
| **Q. ホームベーカリーのどのコースを選んだらよいか分かりません。** |
| A. パンミックスの焼き上げまでの時間は、３時間前後または早焼きコースを選択してください。 |
| **Q. 焼き上がりが真っ白いパンになってしまった。** |
| A. 通常、焼き上がりの色はたんぱく質の焼けた色です。　でんぷん製品の場合は、たんぱく質をギリギリまで下げていますので、焼き色もつきにくくなります。焼き色をつけるには、オリーブオイルとリンゴ酢の代わりに　マヨネーズ□17□□を入れたり、卵を入れてもよいでしょう。砂糖を加えても焼き色がつきやすくなります。栄養成分を計算したうえで、いろいろお試しください。 |
| **Q. ホームベーカリーの予約機能はつかえますか？** |
| A. 予約機能は使えません。 |
| **Q. 栄養成分の計算方法が判りません。** |

A. まず、焼き上がり後、粗熱をとったら必ず１斤分の総重量を計ります。スライスしたあと、１枚当たりの重量を量ります。たとえば１枚あたりの「エネルギー」を計算する場合は、以下のようにして求めます。

—-

〔１枚当たりの重量□□□□□÷□□総重量□□□□□×1331□通常の焼き方で焼いた食パンのエネルギー）＝□□□□□□□□□□□□□□

—-

同様にして「たんぱく質」「カリウム」「リン」「食塩相当量」なども計算してみましょう。

**Q. パンミックスとでんぷん薄力粉で作るパンの違いについて教えてください。**

A. **でんぷん薄力粉とベーキングパウダーでパンを焼く場合：**

酵母による発酵過程がありませんので風味や味、食感がよくありません。そのため、たんぱく質を含む普通の小麦粉の添加が必要となり、たんぱく質制限をしている方には必ずしもお勧めは出来ません。

**パンミックスでパンを焼く場合：**

たんぱく質を含まないでんぷん粉が主流ですので、増粘剤等を加えて酵母の発酵を助けるよう工夫しています。通常、焼き上がりの色はたんぱく質の焼けた色ですので、パンミックスで焼くパンは白っぽいパンになります。色が気になる場合は、マヨネーズを入れたり、卵を入れたり、砂糖を少し加えたりすることで焼き色がつきやすくなります。色々と試してみてください。

**Q. パンミックスで上手に焼くこつを教えてください。**

A. でんぷんパンミックスで上手くパンを焼くコツは、攪拌が始まってから途中で一度蓋を開け、釜の内側や四隅に
付いた粉をごむべらで落として均一な生地をつくることです。この一手間で上手に焼けるようになったと多くの方からお電話を頂いています。

**Q. オリーブの香りがあまり好きではないので、他の油に変えたいのですが、何かさしさわりがありますか？また、リンゴ酢を入れる理由は何ですか？**

A. オリーブオイルやリンゴ酢はあくまでも基本の作り方ですのでお好みでアレンジできます。脂肪酸組成と風味の観点からオリーブオイルになり、リンゴ酢はでんぷん臭を消すために使用します。試作段階では、ショートニングなどでも試しました。また、オリーブオイルとリンゴ酢の代わりにマヨネーズ□17□□を入れたパンもふっくら焼けます。

**Q. パン以外にもパンミックスを使って、簡単に作れるレシピがあれば教えて下さい。**

| |
|---|
| A. □ピザ」や「蒸しパン」□「中華まん」などにご利用いただけます。レシピを公開しておりますのでをご参照下さい。 |
| **Q. ジンゾウ先生の「でんぷんパンミックス」にグルテンは入ってますか？** |
| A. パンミックスにはグルテンは含まれておりません。 |