

# レシピ更新「プチフランス風パン」

「プチフランス風パン」のレシピを更新しました。きれいな焼き色をつけるポイントを追加しました。

\*

「ホームベーカリーが無くても焼ける パンのレシピはありませんか？」というご質問をよくいただきます。

ズボラさんでも簡単に作れる「プチフランス風パン（ほったらかし発酵）」のレシピを公開しました。混ぜた生地を冷蔵庫に2~3日入れておくだけで、発酵完了。冷凍保存もできます。



1個（約45gあたり）

エネルギー110kcalたんぱく質0.16g

（普通のパン45gあたりの場合：エネルギー119kcalたんぱく質4.2g）