

それでも パンがうまく焼けない方へ

□

【方法 その1】

ホームベーカリーの釜にドライイーストを入れる。
ぬるま湯100mlを加えて軽く混ぜる。
でんぷんパンミックス1袋（320g）を袋のままよく振ってから開封し、釜に加える。
残りのぬるま湯150mlを加える。
オリーブ油13ml続いてリンゴ酢4mlを加える。
3時間以内のコースでスタートする。
途中、攪拌が止まったら、蓋をあけてゴムベラで中をかき混ぜる。
特に四隅と壁に粉が残っていないか確認！！
焼き上がりまで待つ。

□

【方法 その2】

ボールにドライイースト、パンミックス粉1袋（320g）ぬるま湯250mlを入れてかき混ぜる。
生地が滑らかになったら、オリーブ油13mlとリンゴ酢4mlを加えて更に混ぜる。
ホームベーカリーの釜に生地を入れ、3時間以内のコースでスタートする。

□

それでも やっぱりうまく焼けない方は オトコーポレーションまでお電話ください。
一緒に解決方法を探しましょう！

有限会社オトコーポレーション 0465-46-1210（平日9時～16時）