

# マヨパン

1斤分

食材名	使用量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
でんぷん パンミックス	320	1197	0.6	38	118	2.35
ドライイースト	3	12	1.3	60	33	0
水(冬はぬるま湯)	250	-	-	-	-	-
マヨネーズ	17	120	0.26	3	6	0.3
合計		1329	2.16	101	157	2.65

## 【 作り方 】

ホームベーカリーにドライイースト、でんぷんパンミックス、水(またはぬるま湯)、マヨネーズの順に入れる。

焼き時間の短いコースで焼く。 スイッチを入れて最初の混ぜ始めの時に、ゴムへらなどで 型のふちについている粉を混ぜ込むようにすると上手に 焼けます。

焼き上がりの合図がしたら、すぐにパンケースから取り出す。



## 《ワンポイントアドバイス》

お使いの機種により取扱が異なる場合があります。

材料は順番に入れないと発酵がうまくいかない場合があります。

冬場は気温が低いので40°C程度のぬるま湯、夏場は気温が高いので氷水や冷水を使用して下さい。

「OTOクッキング倶楽部」

