

米粉食パン

アルファ化米粉を使うとよりおいしく、作りやすくなります。ない場合は米粉の分量を200gに増やして。

写真P.74 作り方P.76



① ゴムベラで混ぜて



② とろりとなめらかに



③ 蓋をするのがポイント！
ない場合ははけで薄く油をぬって



④ 型からはずして冷まします

ウインナーカレーパン ツナコーンパン

食パンの生地を使って、2種類の総菜パンを作ってみましょう。

写真P.75 作り方P.77

