

こんなパンができてしまったら

まずメニュー「食パン」をお試ください。取扱説明書もあわせてご確認ください。



ふくらみが足りない (パンの形にはなっている)

- ☐ **材料(小麦粉、砂糖、水)が少なすぎませんか？**
小麦粉はデジタルはかりではかってください。
- ☐ **材料が古くありませんか？**
小麦粉、ドライイーストが古いと発酵力が弱まります。
- ☐ **水温、水量を調節しましたか？**
室温によって調節してください。
- ☐ **強力粉をご確認ください**
たんぱく質量は11.5%～13%のものを使用してください。
国産小麦粉はうまくふくらまない場合があります。
- ☐ **材料を入れるとき、ドライイーストが強力粉以外の材料に触れていませんか？**
- ☐ **タイマーを使っていますか？**
室温が高すぎるとき、低すぎるときはうまくふくらまない場合があります。



上部がへこんでいる

- ☐ **水の量が多すぎませんか？**
- ☐ **ドライイーストが多すぎませんか？**
- ☐ **室温が高すぎませんか？**
水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
- ☐ **パン専用小麦粉(最強力粉)を使っていますか？**
水の量を5%～10%減らしてください。



底に大きな穴があく (パン羽根のあとに残ります)

- ☐ **パンを取り出すときにパンケース底面の駆動部を動かしませんでしたか？**
パン羽根を大きく回すと、回した部分のパンがつぶれます。



パン羽根が パンの中に埋まる

- ☐ **パン羽根はパンのできあがりによって、パンの中に入ったり、取り付け軸にくっついた状態になります。**
パン羽根がパンの内部に埋まったときは、付属の羽根取り棒などを使って取り出してください。



焼き色が濃すぎる

- ☐ **「焼き色」を「淡」にしてください。**
- ☐ **保温をしていますか？**
保温をすると余熱が加わるため、できあがりブザーが鳴ったらできるだけ早くパンを取り出してください。
- ☐ **砂糖の量が多すぎませんか？**
- ☐ **水の代わりに牛乳や卵を使っていますか？**
牛乳や卵を使うと焼き色が濃くなることがあります。



ふくらみすぎる

- ☐ **材料(小麦粉、ドライイースト、砂糖、水)が多すぎませんか？**
小麦粉はデジタルはかりではかってください。
- ☐ **室温、水温が高すぎませんか？**
水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
- ☐ **パン専用小麦粉(最強力粉)を使っていますか？**
水の量を5%～10%減らしてください。



まったく ふくらまない

- ☐ **小麦粉の量が少なすぎませんか？**
- ☐ **水の量が多すぎませんか？**
- ☐ **ドライイースト(予備発酵のいらないもの)を入れ忘れていませんか？**
- ☐ **ベーキングパウダーを使っていますか？**
- ☐ **パン羽根を取り付け忘れていませんか？**
- ☐ **小麦粉やドライイーストが古くありませんか？**
- ☐ **薄力粉を使っていますか？**
- ☐ **強力粉を付属の計量カップではかっていませんか？**
小麦粉はデジタルはかりではかってください。

ホームページでも
よくあるご質問を紹介しています。
<https://siroca.co.jp/support/>



siroca

はじめに お読みください 失敗しないパン作りのために

ご使用の際は、付属の取扱説明書もお読みください。

おいしい

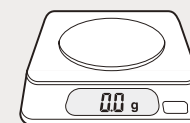
パン作りのポイント

1 新鮮な材料を使う

材料は製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早めに使い切るようにしましょう。

2 材料を正確にはかる

デジタルはかりで正確にはかりましょう。
小麦粉などの粉類は必ずデジタルはかりを使って重さではかります。



パンの予備知識

知っておいていただきたいこと

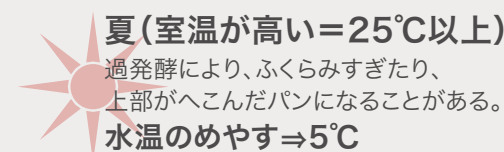
● パンのふくらみ、形は作るたびに違います



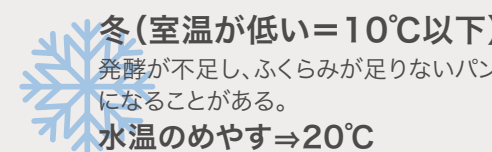
作るときの室温、材料、水温、タイマー予約の時間に影響されるため、同じ分量で作っても、パンのふくらみ、焼き色などが毎回変わります。

● 季節や室温がパンのできあがりに影響します

必要に応じて
水温を調節しましょう！



夏(室温が高い=25℃以上)
過発酵により、ふくらみすぎたり、
上部がへこんだパンになることがある。
水温のめやす⇒5℃



冬(室温が低い=10℃以下)
発酵が不足し、ふくらみが足りないパン
になることがある。
水温のめやす⇒20℃

● パンの表面がかたいと感じるときは

あら熱を取ったあと、ラップに包むかビニール袋に入れて、しばらくたってから切りましょう。
やわらかい焼き上がりにはたいときは、できあがりブザーが鳴る前に《取消》ボタンを押してパンを早めに取り出してください。

パンの材料のポイント

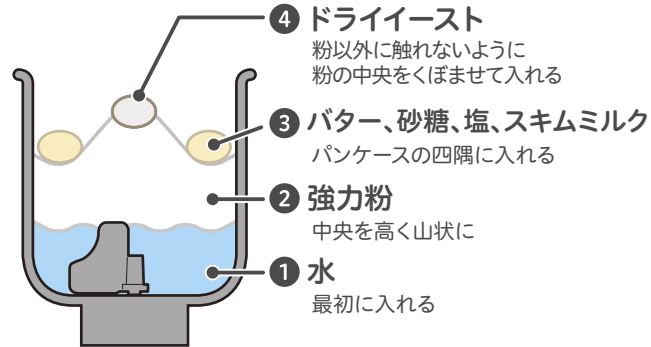
材料の入れかたと材料の役割、ポイントを確認しましょう

パンを作るための材料を

①➡②➡③➡④の順に入れます

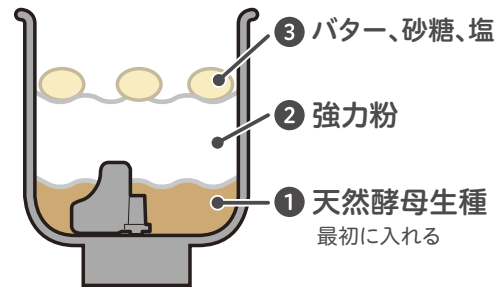
基本的な材料の入れかたです
作るパンによって材料は異なります

ドライイーストを使うときは

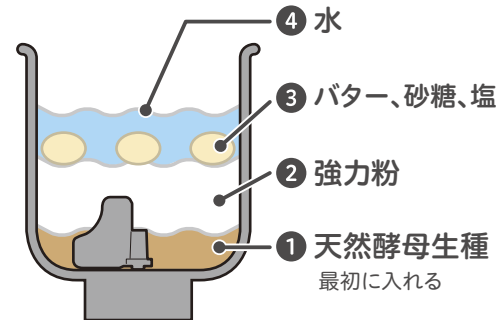


天然酵母生種を使うときは

あこ天然培養酵母・即日活性種の場合



ホシノ天然酵母パン種の場合



- 水**
- 役割** ・他の材料を溶かして合わせる。
・小麦粉のたんぱく質をグルテンに変える。
- ポイント** ・硬度の高いミネラルウォーターは使わない。
・季節や室温に応じて、水温を調節する。
- 水温のめやす** 夏：室温が高い(25℃以上)⇒水温約5℃
冬：室温が低い(10℃以下)⇒水温約20℃

強力粉(小麦粉)

- 役割** 水とこねると、たんぱく質が結合してグルテンを生成する。
- ポイント** ・タンパク質が11.5%~13%の強力粉を使う。
- ・タンパク質の量が異なるため、種類によってふくらみかたが変わる。国産小麦粉はふくらみが悪くなる場合がある。
・必ず「はかり」(重さ)ではかる。ふるう必要はなし。

ドライイースト

- 役割** 糖分と水、適度な温度を与えると炭酸ガスを発生させてパンをふくらませる。
- ポイント** ・予備発酵のいないドライイーストを使う。
・賞味期限内のものを使い、保存するときは必ず密閉して、冷蔵庫または冷凍庫に入れ、早めに使い切る。

天然酵母生種

- 役割** 糖分を栄養として炭酸ガスを発生させてパンをふくらませる。
- ポイント** ・「あこ天然培養酵母・即日活性種」、または「ホシノ天然酵母パン種」を生種にしたものを使う。

- ・天然酵母生種は生きています！
「ホシノ天然酵母パン種」の場合、作ったあとは必ず冷蔵庫に入れて1週間以内に使い切る。
(冷凍や常温で保存すると、発酵力が弱くなる)
- ・新しい生種と古い生種を混ぜない。

「あこ天然培養酵母・即日活性種」ご購入先
株式会社プロフーズ <https://www.profoods.co.jp>
0120-26-2002

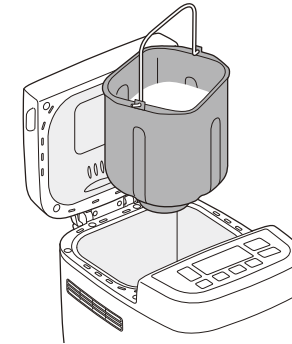
「ホシノ天然酵母パン種」ご購入先
株式会社 富澤商店 <https://tomiz.com/>
0570-001919

基本の使いかた／レシピについて

基本の使いかた(本機のパンケースで自動で焼き上げるパンの作りかた)

1 材料を入れたパンケースをセットする

パンケースを斜めに入れて、右に回してロックします。



2 ▼/▲ボタンを押してメニューを選ぶ



ドライイーストのパン

- 食パン
- 糖質オフパン
- 高加水パン
- 超早焼きパン
- 早焼きパン
- 全粒粉パン
- 米粉パン(グルテンなし)

天然酵母生種*のパン

- 天然酵母パン

*「あこ天然培養酵母・即日活性種」または「ホシノ天然酵母パン種」を生種にしたものを使います。生種の作りかたについては取扱説明書をご覧ください。

3 焼き色ボタンを押して焼き色を選ぶ



4 スタート/一時停止ボタンを押す

本機が自動で焼き上げます
こね→ねかし→発酵→焼き

5 できあがりブザーが鳴ったらパンを取り出す

高さの目安：約12cm
(メニュー 1.食パン 1斤の場合)



高温注意！
ミトンを付けて

おしらせ タイマー予約について

焼き上がりの時間を、各メニューの所要時間を含めて最大13時間まで設定できます。室温がパンのできあがりに影響するため、室温が高すぎる時(夏場や湿気が多い時期)、低すぎる時(冬場)はタイマー予約の使用は避けましょう。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

レシピについて

取扱説明書は基本的なレシピを紹介しています。アレンジパン、パン以外のレシピなどについては、付属のレシピブックやホームページをご覧ください。



シロカレシピサイト

今日から使える、
かんたんおいしいレシピが満載
<https://siroca.co.jp/recipe/>