

こんなパンが出来てしまったら…



膨らみが足りない (パンの形にはなっている)

- 材料が少なすぎませんか？(砂糖、水、小麦粉)
・小麦粉は、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
・タンパク質量は11.5～13%のものを使用してください
・国産小麦粉はうまく膨らまない場合があります。
- 材料を入れる時、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せんか？
・室温が高すぎるとき、低すぎるときはうまく膨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)を使っていませんか？
・水の量を5～10%減らしてください。



底に大きな穴があく

- ※羽根の形状あとは残ります
- パンを取り出す時にパンケース底の部分を動かしていませんか？
・羽根を大きく回すと、回した部分のパンがつぶれることがあります。



パン羽根が パンの中に埋まる

- パン羽根はパンの出来上がりによってパンの中に入りたり、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時は、パンを切る前に付属の羽根取り棒を使ってパン羽根を取り出してください。



焼き色が濃すぎる

- 焼き色を「うすい」にして下さい
- 保温をしていませんか？
・保温すると余熱が加わりますので、出来上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せんか？
・牛乳や卵を使うと焼き色が濃くなる場合があります。



膨らみすぎる

- 材料の量が多すぎませんか？
(小麦粉、ドライイースト、砂糖、水)
- 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)を使っていませんか？
・水の量を5～10%減らしてください。



まったく 膨らまない

- 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(予備発酵不要タイプ)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せんか？
- 羽根を取り付け忘れてませんか？
- 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せんか？
- 強力粉を、付属のカップではかっていませんか？
・小麦粉は、はかりではかってください。

パンづくりのポイントに気をつけてもパンがうまく焼けないときは、まず基本メニュー「食パン」(1斤、焼き色ふつう)をお試しください。

siroca

はじめにお読みください

失敗しないパンづくりのために

ご使用の際は、付属の取扱説明書もお読みください

知っておいていただきたいこと

パンの膨らみ、高さ、焼き色、形は作るたびに変わります。

パンの出来上がり状態は、同じホームベーカリーでも、作るときの室温、材料、水の温度、タイマーの予約時間に影響されるため、同じ分量で作っても、パンの膨らみ、焼き色が毎回異なります。



パンの出来上がり状態は、時期によって変わります。

夏場の時期など室温が高いときは、パンが過発酵になりやすく、膨らみ過ぎたり、上部がへこんだパンになる場合があります。冬の気温が低い時期は、発酵が不足し膨らみが悪いパンになる場合があります。季節や室温に応じて、水温を調整してください。



<水温の目安>

室温が高い(25℃以上)場合：水温 5℃

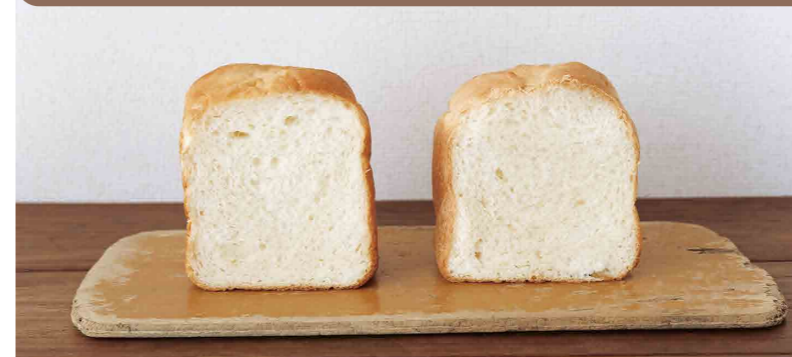


室温が低い(10℃以下)場合：水温 20℃

ホームベーカリーで作ったパンは、表面がしっかりと焼き上がります。

ホームベーカリーで作ったパンは、市販の食パンに比べると、表面がカリッとした食感に焼き上がります。パンの耳が硬いと感じるときは、出来上がったパンの粗熱が取れたら、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ってください。パンの表面を柔らかくしたい場合は、お好みによって、出来上がりブザーが鳴る数分前に取消ボタンを2秒以上押し、パンを早めに取り出してください。

本紙をよく読んで、パンを作ってみましょう



手づくりだからこそ味わえる「今日だけの焼き上がり」をぜひ楽しんでください。

パンづくりのポイント

小麦粉

- 小麦粉は必ず「はかり」(重さ)ではかる計量カップでははかれません。



- タンパク質が11.5%~13%の強力粉を使う (100gあたり11.5g~13g)
パンづくりには発酵でできるガスを包み込む丈夫なグルテン膜が必要なので、タンパク質の量が多い強力粉がパンづくりに適しています。
- 国産小麦粉は膨らみが悪くなる場合があります
- 開封後は密封する。夏場は冷蔵庫で保存
- 賞味期限に注意し、開封後は早めに使い切る

水

- 室温が高い(25℃以上)ときは、冷水(5℃)を使う
- 室温が低い(10℃以下)ときは、ぬるま湯(20℃)を使う

ドライイースト・生種

※イースト・生種は生き物です

〈ドライイースト〉

- 開封後は密封し、冷蔵庫で保存する
- 賞味期限に注意し、開封後は早めに使いきる
- 予備発酵が不要なドライイーストを使う

〈天然酵母〉

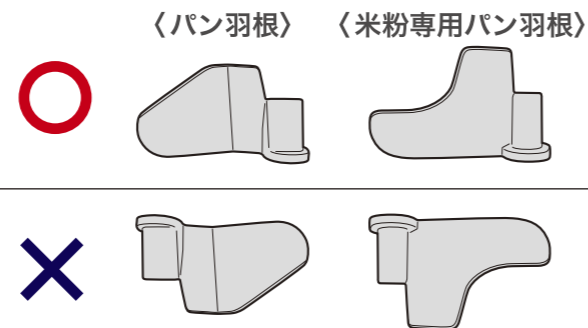
- 「ホシノ天然酵母パン種」を使う
- 必ず冷蔵庫で保存する
- 賞味期限に注意し、開封後は早めに使いきる

タイマー

- 室温が高すぎるとき、低すぎるときはなるべく使用を避ける
- 室温が25℃を超える場合、待ち時間の間に材料の温度が上がり、膨らみが悪くなったり、過発酵になり、パンや生地がうまくできないことがあります。
- 夏場や湿気の多い時期、冬場の室温が低い時期は、タイマー予約はおすすめしません。

パン羽根

パン羽根は正しい向きでセットして下さい



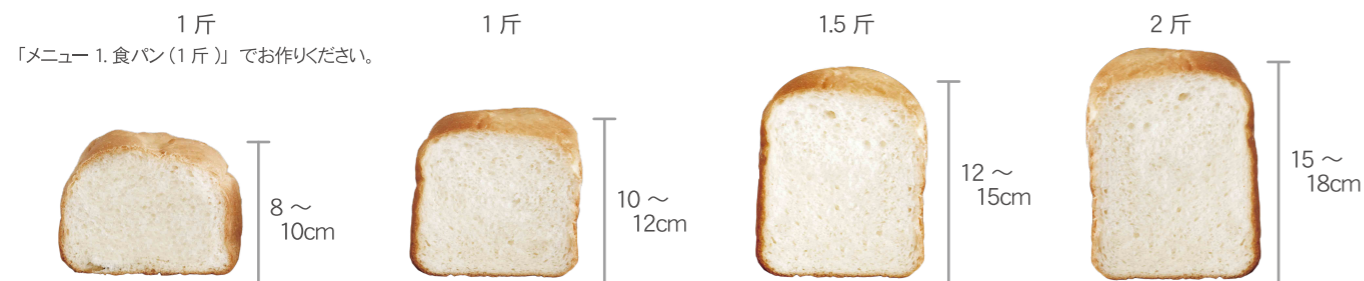
食パンの大きさの目安

※1斤の単位は重さを基準にしていますので、ホームベーカリーでつくるパンのできあがりのサイズ、材料の分量は1斤、1.5斤、2斤で比例しません。

※「毎日おいしい贅沢食パンミックス」および「毎日おいしいお手軽食パンミックス」で作ったパンは、取扱説明書に記載のレシピで作る食パンと比べて材料の分量が少ないため、出来上がりは小さくなります。

毎日おいしい贅沢食パンミックス

取扱説明書に記載のレシピ



※焼き上がりの大きさは、温度や湿度、材料や配合によって異なります。食パン以外のパンの場合、ここで示した大きさは異なります。

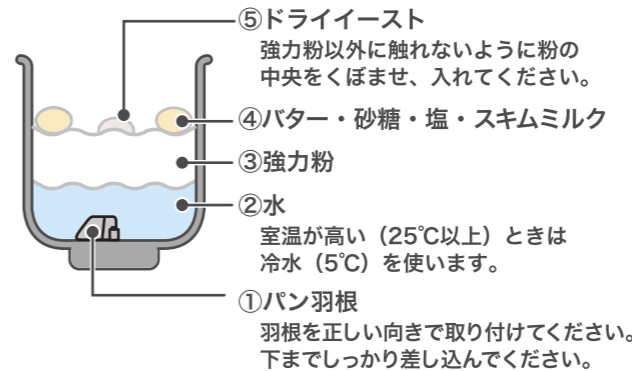
材料の入れ方

番号の順に材料を入れてください

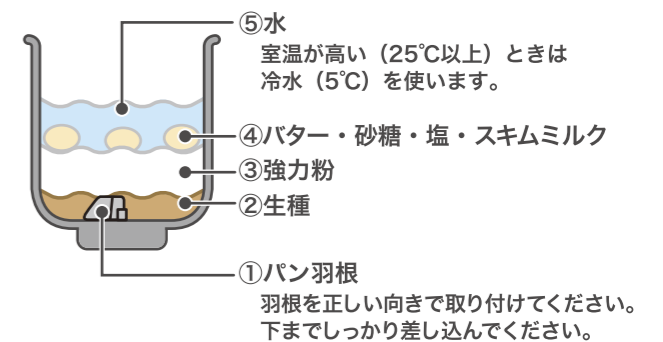
※材料を手で混ぜる必要はありません。

バター・砂糖・塩・スキムミルクはパンケースの四隅に、ドライイーストは中央に入れてください。

ドライイーストのときは



天然酵母のときは



本体操作のポイント

液晶ディスプレイのバックライト(オレンジ色)は、一定時間経過すると消灯します

点灯させたいときは、**スタート** **取消** 以外のボタンを触ってください。

タイマー予約は、各メニューの出来上がり時間を含めて、最大13時間後まで設定できます

※スタートを押してから出来上がりまで、
○時間○分後という表示になります。
○時○分のような、時計の時間表示ではありません。

〈例〉前日23時にセットし、翌朝7時に焼き上げたい時は、8時間後にタイマーセットします。

メニュー1 食パンの場合



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/>



シロカレシピサイト
今日の食べたいが見つかる、
どンドンふえるレシピ
<https://siroca.co.jp/recipe/>