

# パンの出来上がりについて

TWINBIRD ホームベーカリーをご使用のお客様へ

出来上がりは毎回変わります



※写真はPY-D433食パン1.5斤焼き色ふつうの場合

膨らみ、形、焼き色などは毎回変わります。

材料、室温、湿度、タイマーの使用などが影響します。

材料に気をつけることで失敗しにくくなります。

## 押さえておきたいパン作りのポイント

### ドライイースト

- 保存は必ず密封して冷蔵庫で。  
※イーストは生き物です
    - ・冷蔵庫の奥で保存。
    - ・常温で放置しない。湿気に注意する。
    - ・保存状態が悪いものによっては発酵力が低下します。
    - ・開封後は1ヶ月を目安に使い切る。
- 日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします

### 小麦粉

- タンパク質11.5~13%の**強力粉**を使う。
    - ・タンパク質が100g中11.5~13gのものを使う。
    - ・タンパク質が少ないと膨らみません。
    - ・特に国産小麦は膨らみにくい場合が多いのでおすすめできません。
- 日清製粉「カメリヤ」をおすすめします

- 必ずはかり(重さ)ではかる。
  - ・計量カップでははかれません。



はかりはデジタルで1g単位のものがおすすめ



- 開封後は密封する。夏場は冷蔵庫で保存。
- 賞味期限に注意、開封後は早めに使い切る。

### 砂糖(糖分)

- 正確にはかるためにはかり(重さ)ではかる。
  - ・粒の大きさによって大さじ1杯の量が大きく変わる場合があります。
- 黒砂糖や蜂蜜は様子を見ながら。
  - ・生地がだれてしまう場合があります。
- 合成甘味料は使わない。
  - ・膨らみません。

### 水

- 室温が高い(25℃以上)ときは冷水(5℃)を使う。
- メニューに合わせて水の分量を調節する。
- 室温が低い(10℃以下)ときはぬるま湯(30℃)を使う。

### タイマー

- 室温が高すぎる(30℃以上)場所や低すぎる(10℃以下)場所をなるべく避ける。
  - ・室温が高すぎると膨らみが悪くなったり過発酵になったりします。
  - ・室温が低すぎると膨らみが悪くなったり焼き色が濃くなったりします。
  - ・室温は20℃程度が適温です。

### それでもうまくいかない時は…

一度基本の材料で「食パン 焼き色 ふつう」をお試しください。

	PY-D432	PY-D433/PY-D434
パンサイズ	2斤	1.5斤
水	360ml(360g)	260ml(260g)
砂糖(上白糖)	大4(40g)	大2(20g)
塩(精製塩)	小2(10.8g)	小1(5.4g)
スキムミルク	大2(16g)	大2(16g)
バター	20g	10g
強力粉(日清製粉カメリヤ)	500g	350g
ドライイースト(日清製粉スーパーカメリヤ)	小1+1/2(4.5g)	小1+1/2(4.5g)

かっこ内はおすすめ材料です。

材料の状態は外見ではわかりません。ドライイーストと小麦粉は必ず新しいものでお試しください。



# こんなパンが焼けたら・・・

※写真はPY-D433食パン1.5斤焼き色ふつうの場合



膨らみが悪い  
(パンの形にはなる)

- 材料の量が少なすぎませんか？  
・砂糖、水の量をご確認ください。  
・小麦粉は必ずはかり(重さ)ではかってください。
- 水温・水量の調節はしていますか？  
・室温によって調節が必要です。
- 材料が古くなっていませんか？  
・小麦粉やドライイーストは古くなるとパンが膨らみにくくなります。
- 強力粉以外の粉や国産小麦粉を使っていませんか？  
・準強力粉や国産小麦粉などはうまく膨らまない場合があります。  
・タンパク質量の目安は11.5~13%です。

日清製粉の「カメリヤ」をおすすめします



焼き色が濃すぎる

- 保温をしていませんか？  
・保温をすると余熱で焼き色が濃くなります。  
なるべく早く取り出してください。
- 室温が低すぎませんか？  
・なるべく温かい場所でご使用ください。
- 砂糖が多すぎませんか？  
・砂糖は粒の大きさなどによって多く入る場合があります。  
はかり(重さ)でご確認ください。



上部が平たくなる

- 水の量が多すぎませんか？
- 小麦粉の量が少なすぎませんか？  
・小麦粉は必ずはかり(重さ)ではかってください。
- 薄力粉を使っていませんか？  
※上部の形は材料や環境でも変化します。



側面が折れる

- 焼きあがったパンをすぐに取り出して粗熱をとりましたか？  
・ソフトパンなどの柔らかいパンは特につぶれやすくなります。



膨らみすぎる

- 材料の量が多すぎませんか？  
・イースト、小麦粉、砂糖、水、バターの量をご確認ください。
- 室温や水温が高すぎませんか？  
・過発酵になります。
- パン専用粉(最強力粉)を使っていませんか？  
・まずは1斤からお試ください。  
・膨らみすぎる傾向がありますので、各材料を10%ずつ減らしてください。



底面に大きな穴が開く

- パンを取り出すときにパンケースの底の部分を動かしていませんか？  
・羽根を大きく回してしまうとパンがつぶれます。  
※羽根のあとが残ります。



まったく膨らまない

- イーストを入れ忘れていませんか？
- 羽根を取り付け忘れていませんか？