

Lékué

Home Bread Recipes

— with Home Bread Essential Kit —

簡単で美味しい 自家製パンレシピ



8
RECIPES
for JAPAN

✓
PREMIUM
QUALITY

Start Baking Bread [自家製パンの基本]

「量る」「こねる」「焼く」が1つで出来るブレッドメーカーで、自分だけのオリジナルパンを作りましょう。まずは基本のレシピと作り方から始めて、コツさえ掴めばアレンジも自由自在。お部屋いっぱい広がるパンの香りに包まれながら、焼きたてのパンをお楽しみ下さい。



- ・発酵時間やベンチタイムは作られる環境や材料などによっては異なる場合があります。
- ・写真はイメージです。作られる環境や材料などによってはイメージと異なる場合があります。

Simple Soft Bread [基本のソフトパン]

材料 (ブレッドメーカー 1 個分)

A [強力粉 … 200g 砂糖 … 16g ドライイースト … 2g] 塩 … 4g
[むるま湯(人肌) … 120g スキムミルク … 6g] バター(常温) … 20g

作り方



01. ブレッドメーカーに材料Aを入れて5分置く。



02. スパチュラを使って粉っぽさがなくなるまで混ぜる。



03. 塩とバターを加え、ブレッドメーカーの両端を持って10分捏ねる。



04. ひとまとまりになったらブレッドメーカーを閉じ濡れふきを掛けて、60分(生地が約2倍になるまで)発酵させる。
[一次発酵]



05. 生地をガス抜きをして丸く成形し、閉じ目*を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきを掛けて15分置く。
[ベンチタイム]



06. 生地をガス抜きをして丸く成形し、閉じ目*を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきを掛けて60分(生地が約2倍になるまで)発酵させる。[二次発酵]



07. 生地に霧吹きをしたらナイフで切り込みを入れ、その上にバターを約5g(分量外)載せてブレッドメーカーを閉じる。



08. 200°Cに予熱したオーブンに[07]を入れて、25分焼いたら出来上がり。



出来上がりイメージ

閉じ目* : 広げたり伸ばしたりした生地をきっちりと綴じ合わせる部分



Simple Bread [シンプルブレッド]

材料 (ブレッドメーカー1個分)

強力粉 … 200g
ライ麦粉 … 50g
砂糖 … 2g
ドライイースト … 2g
塩 … 4g
水 … 170g
ミックスシード … 50g
(表面の飾り用に20g取っておく)

作り方

01. ブレッドメーカーにすべての材料を入れて、粉っぽさがなくなるまでスパチュラでよく混ぜ合わせる。
02. ブレッドメーカーの両端を持って10分捏ねる。
03. ひとまとまりになったらブレッドメーカーを閉じて濡れふきを掛けて60分(生地が約2倍になるまで)発酵させる。[一次発酵]
04. 生地のガス抜きをして丸く成形し、閉じ目を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきを掛けて15分置く。[ベンチタイム]
05. 生地をなまこ状に成形し、上部にミックスシードを押し付ける。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきを掛けて60分置く。[二次発酵]
06. 220°Cに予熱したオーブンに濡れふきを外した[05]を入れて、35分焼いたら出来上がり。



Rice Flour Mini Baguette [米粉入りミニバケット]

材料 (ブレッドメーカー1個分)

- A
- 強力粉 … 140g
 - 米粉 … 24g
 - きび糖(砂糖) … 12g
 - ドライイースト … 2g
 - ぬるま湯(人肌) … 100g
 - 塩 … 3g
 - バター(常温) … 10g

作り方

01. ブレッドメーカーに材料Aを入れて5分置く。
02. スパチュラを使って粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
03. 塩とバターを加え、ブレッドメーカーの両端を持って10分捏ねる。
04. ひとまとまりになったらブレッドメーカーを閉じて濡れふきんを掛けて60分(生地が約2倍になるまで)発酵させる。[一次発酵]
05. 生地を4分割し、丸めて、閉じ目を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきんを掛けて15分置く。[ベンチタイム]
06. 生地のガス抜きをして10cmに伸ばし細長く巻き、閉じ目を下にしてミニバケット型に入れる。生地に濡れふきんを掛けて60分(生地が約2倍になるまで)発酵させる。[二次発酵]
07. 生地に霧吹きをしてから軽く米粉(分量外)を振る。
08. 180°Cに予熱したオーブンに[07]を入れて、18分焼いたら出来上がり。



Ham & Cheese Soft Bread [ハム&チーズパン]

材料 (ブレッドメーカー 1 個分)

- A
- 強力粉 … 200g
 - 砂糖 … 16g
 - ドライイースト … 2g
 - ぬるま湯(人肌) … 120g
 - スキムミルク … 6g
 - 塩 … 4g
 - バター(常温) … 20g
 - ハム … 3枚
 - チーズ … 25g
 - マヨネーズ … 適量
 - パセリ … 適量

作り方

01. ブレッドメーカーに材料Aを入れて5分置く。
02. スパチュラを使って粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
03. 塩とバターを加え、ブレッドメーカーの両端を持って10分捏ねる。
04. ひとまとまりになったらブレッドメーカーを閉じて濡れふきんをかけて60分(生地が約2倍になるまで)発酵させる。[一次発酵]
05. 生地のガス抜きをしてから3等分にして丸め、閉じ目を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきんを掛けて15分置く。[ベンチタイム]
06. 生地をハムの大きさに広げてハムを載せて、手前から巻いて閉じる。両端を合わせてくっつけ、つなぎ目が右側になるように倒します。左側(つなぎ目ではない方)に切り込みを入れて広げる。
07. 生地をブレッドメーカーに入れて閉じ、濡れふきんを掛けて60分(生地が約2倍になるまで)発酵させる。[二次発酵]
08. 生地に霧吹きをしてマヨネーズとチーズを掛け、ブレッドメーカーを閉じる。
09. 180°Cに予熱したオーブンに[08]を入れて、25分焼く。
10. 焼き上がったらお好みでパセリを散らして出来上がり。



Pain de Campagne [カンパーニュ]

材料 (ブレッドメーカー1個分)

- A
- 強力粉 … 250g
 - 砂糖 … 2g
 - ドライイースト … 2g
 - 塩 … 4g
 - 水 … 170g
 - バター(常温) … 5g

作り方

01. ブレッドメーカーに材料Aを入れて、粉っぽさがなくなるまでスパチュラでよく混ぜ合わせる。
02. ブレッドメーカーの両端を持って生地を20回ほど捏ねる。
03. 生地を中央に寄せてブレッドメーカーを閉じ、濡れふきを掛けて30分置く。
04. 上下を返すように混ぜて、ブレッドメーカーを閉じて濡れふきを掛けて30分置く。終わったらこの工程をもう1度繰り返す。
05. [04]を冷蔵庫の野菜室で6時間ほど発酵させる。
[一次発酵]
06. 生地を丸めて閉じ目を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきを掛けて15分置く。[ベンチタイム]
07. 生地をなまこ状に成形する。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきを掛けて60分置く。[二次発酵]
08. 生地に切り込みを入れ、その上にバターを載せてブレッドメーカーを閉じる。
09. 220℃に予熱したオーブンに[08]を入れて、35分焼いたら出来上がり。



Fig & Walnut Bread [いちじくとくるみのパン]

材料 (ブレッドメーカー1個分)

A

- 強力粉 … 200g
- ライ麦粉 … 50g
- 砂糖 … 2g
- ドライイースト … 2g
- 塩 … 4g
- 水 … 170g

- くるみ … 50g
- いちじく … 50g

作り方

01. ブレッドメーカーに材料Aを入れて、粉っぽさがなくなるまでスパチュラでよく混ぜ合わせる。
02. ブレッドメーカーの両端を持って生地を20回ほど捏ねる。
03. 生地を中央に寄せてブレッドメーカーを閉じ、濡れふきんを掛けて30分置く。
04. 上下を返すように混ぜて、ブレッドメーカーを閉じて濡れふきんを掛けて30分置く。終わったらこの工程をもう1度繰り返す。
05. [04]を冷蔵庫の野菜室で6時間ほど発酵させる。[一次発酵]
06. 生地を丸めて閉じ目を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきんを掛けて15分置く。[ベンチタイム]
07. 生地を20cmの長さに伸ばし、くるみといちじくを包んでなまこ状に成形し、閉じ目を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきんを掛けて60分置く。[二次発酵]
08. 生地にライ麦粉(分量外)を軽く振り、切り込みを入れてブレッドメーカーを閉じる。
09. 220°Cに予熱したオーブンに[08]を入れて、35分焼いたら出来上がり。



Tomato Basil Bread [ドライトマトとバジルのパン]

材料 (ブレッドメーカー1個分)

- A
- 強力粉 … 250g
 - 砂糖 … 2g
 - ドライイースト … 2g
 - 塩 … 4g
 - 水 … 170g
 - ドライトマト … 25g
 - バジルの葉 … 10枚
 - バター(常温) … 5g

作り方

01. ブレッドメーカーに材料Aを入れて、粉っぽさがなくなるまでスパチュラでよく混ぜ合わせる。
02. ブレッドメーカーの両端を持って生地を20回ほど捏ねる。
03. 生地を中央に寄せてブレッドメーカーを閉じ、濡れふきんを掛けて30分置く。
04. 上下を返すように混ぜて、ブレッドメーカーを閉じて濡れふきんを掛けて30分置く。終わったらこの工程をもう1度繰り返す。
05. [04]を冷蔵庫の野菜室で6時間ほど発酵させる。[一次発酵]
06. 生地を丸めて閉じ目を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきんを掛けて15分置く。[ベンチタイム]
07. 生地を20cmの長さに伸ばし、刻んだドライトマトとバジルの葉を散らしてラグビーボール状に成形し、閉じ目を下にしてブレッドメーカーに入れる。ブレッドメーカーを閉じて濡れふきんを掛けて60分置く。[二次発酵]
08. 生地に切り込みを入れてその上にバターを載せてブレッドメーカーを閉じる。
09. 220℃に予熱したオーブンに[08]を入れて、35分焼いたら出来上がり。



Focaccia [フォカッチャ]

材料 (ブレッドメーカー1個分)

- A
- 強力粉 … 220g
 - 薄力粉 … 30g
 - 砂糖 … 6g
 - ドライイースト … 2g
 - オリーブ油 … 18g
 - 塩 … 4g
 - 水 … 150g
 - ブラックオリーブ… 8~10個
(スライス)
 - 粗びき岩塩 … 適量

作り方

01. ブレッドメーカーに材料Aを入れて、スパチュラでよく混ぜ合わせる。
02. 生地がまとまってきたらブレッドメーカーの両端を持って10分捏ねる。
03. ブレッドメーカーを閉じ、濡れふきを掛けて30分置く。
04. 生地を直径15cmに丸く伸ばし、ブレッドメーカーを開けたまま濡れふきを掛けて30分置く。
05. 生地の表面にオリーブ油(分量外)を塗り、指で数か所くぼみを付ける。
06. 生地にブラックオリーブを載せて岩塩を振る。
07. 220℃に予熱したオーブンに[06]を開いた状態で入れて、20分焼いたら出来上がり。