

# Lékué

## Home Bread Recipes

— with Mini Bread Maker —

簡単で美味しい 自家製パンレシピ



7

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つで出来るミニ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。お部屋いっぱいに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 (ミニブレッドメーカー 1個分)

A [ 強力粉 … 100g   砂糖 … 8g   ドライイースト … 2g ]   塩 … 2g  
[ ぬるま湯(人肌) … 60g   スキムミルク … 3g ]   バター(常温) … 10g

## 作り方



01. ミニ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、ミニ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ミニブレッドメーカーを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。  
[一次発酵]



05. 生地をガス抜きをして丸く成形し、閉じ目\*を下にしてミニブレッドメーカーに入れる。ミニ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. 生地をガス抜きをして丸く成形し、閉じ目\*を下にしてミニブレッドメーカーに入れる。ミニ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。[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)載せてミニ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縫い合わせる部分



## Simple Hard Bread [シンプルブレッド]

材料 (ミニブレッドメーカー1個分)

強力粉 … 100g

ライ麦粉 … 25g

砂糖 … 1g

ドライイースト … 1g

塩 … 2g

水 … 85g

ミックスシード … 25g

(表面の飾り用に10g取っておく)

作り方

01. ミニ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. ミニ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ミニ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、閉じ目を下にしてミニブレッドメーカーに入れる。ミニ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。ミニ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、28分焼いたら出来上がり。





## Ham & Cheese Soft Bread [ハム&チーズパン]

材料 (ミニブレッドメーカー1個分)

作り方

- A
- 強力粉 … 100g
  - 砂糖 … 8g
  - ドライイースト … 1g
  - ぬるま湯(人肌) … 60g
  - スキムミルク … 3g
  - 塩 … 2g
  - バター(常温) … 10g
  - ハム … 1枚
  - チーズ … 12g
  - マヨネーズ … 適量
  - パセリ … 適量

01. ミニ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、ミニ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ミニ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丸め、閉じ目を下にしてミニブレッドメーカーに入れる。ミニ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. 生地をミニ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、ミニブレッドメーカーを閉じる。
09. 200°Cに予熱したオーブンに[08]を入れて、20分焼く。
10. 焼き上がったか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 (ミニブレッドメーカー1個分) 作り方

A  
強力粉 … 125g  
砂糖 … 1g  
ドライイースト … 1g  
塩 … 2g  
水 … 85g  
バター(常温) … 5g

01. ミニ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. ミニ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ミニ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、ミニ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ミニブレッドメーカーに入れる。ミニ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. 生地をなまこ状に成形する。ミニ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、その上にバターを載せてミニ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、28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 (ミニブレッドメーカー1個分) 作り方

- A
- |              |  |
|--------------|--|
| 強力粉 … 100g   | 01. ミニ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。  |
| ライ麦粉 … 25g   | 02. ミニ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。  |
| 砂糖 … 1g      | 03. 生地を中央に寄せてミニブレッドメーカーを閉じ、濡れふきんを掛けて30分置く。   |
| ドライイースト … 1g | 04. 上下を返すように混ぜて、ミニ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。                                   |
| 塩 … 2g       | 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]   |
| 水 … 85g      | 06. 生地を丸めて閉じ目を下にしてミニブレッドメーカーに入れる。ミニ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]                             |
| くるみ … 25g    | 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、閉じ目を下にしてミニブレッドメーカーに入れる。ミニ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] |
| いちじく … 25g   | 08. 生地にライ麦粉(分量外)を軽く振り、切り込みを入れてミニ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28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 (ミニブレッドメーカー1個分)    作り方

A [ 強力粉 … 125g  
砂糖 … 1g  
ドライイースト … 1g  
塩 … 2g  
水 … 85g  
ドライトマト … 12g  
バジルの葉 … 5枚  
バター(常温) … 5g

01. ミニ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. ミニ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ミニ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、ミニ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ミニブレッドメーカーに入れる。ミニ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、閉じ目を下にしてミニブレッドメーカーに入れる。ミニ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、その上にバターを載せてミニ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、28分焼いたら出来上がり。





## Focaccia [フォカッチャ]

材料 (ミニブレッドメーカー1個分) 作り方

- |   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| A | 強力粉 … 110g               | 01. ミニ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。              |
|   | 薄力粉 … 15g                | 02. 生地がまとまってきたらミニブレッドメーカーの両端を持って10分捏ねる。             |
|   | 砂糖 … 3g                  | 03. ミニブレッドメーカーを閉じ、濡れふきんを掛けて30分置く。                   |
|   | ドライイースト … 1g             | 04. 生地を直径15cmに丸く伸ばし、ミニブレッドメーカーを開けたまま濡れふきんを掛けて30分置く。 |
|   | オリーブ油 … 9g               | 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。               |
|   | 塩 … 2g                   | 06. 生地にブラックオリーブを載せて岩塩を振る。                           |
|   | 水 … 75g                  | 07. 220℃に予熱したオーブンに[06]を開いた状態で入れて、15分焼いたら出来上がり。      |
|   | ブラックオリーブ… 4~5個<br>(スライス) |   |
|   | 粗びき岩塩 … 適量               |   |
|   | オリーブ油 … 適量               |   |



# Lékué

