

ホントに これだけ! カンタン 3ステップ

詳しい
作り方は
こちら



今回作ってみたのはこちらの2種類



●ぱんだパン
材料 (7個分)
ぱんだふるパンミックス…200g
水 (ぬるま湯) …150g
インスタントドライイースト…3g
キャノーラ油…14g
ココアパウダー…2g
米粉または 片栗粉 (打ち粉用) …適量



●スティックパン
材料 (8本分)
ぱんだふるパンミックス…200g
水 (ぬるま湯) …150g
インスタントドライイースト…3g
キャノーラ油…20g
米粉または 片栗粉 (打ち粉用) …適量
チョコチップ…40g
※チョコチップ入りの場合



1 生地をつくる!

ボウルに材料をいれて、混ぜます



大きめのボウルに水、ドライイーストを入れて溶かし、パンミックスとキャノーラ油を入れます。あとはボウルになでつけるように3分間混ぜるだけ!

POINT!
こねる必要は一切なし。やわらかいのでお子さんでも簡単に混ぜることができます。



できたよ~

2 カタチをつくる!

多めに打ち粉をした台に生地をだし、形をつくって発酵します

●スティックパンの場合
生地を8等分したら、少し平らにして二つ折りにします。台の上で棒状にのばし、形を整えます。12~15cmの長さが目安です。



ぬるま湯でぬらしたふきんをかけて10分間の発酵タイム!

●ぱんだパンの場合
生地を8等分したら、7個をまるめて少しだけ平らにします。残りの1個にココアパウダーを混ぜ、耳、目、鼻のパーツを作ります。生地に水を少しつけ、パーツをつけます。



POINT!
時間がないときは発酵なしでもOK! 特にお子さんと一緒に作る場合は、材料を混ぜてから生地を成形するまでに時間がかかると思うので、0~数分の発酵タイムでも大丈夫ですよ。

3 オーブンで焼く!

220°Cのオーブンで10分焼きます

じゅうぶんに間をあけて天板にならべ、生地の表面に油 (分量外) をぬります。220°Cに熱したオーブンで焼き色がつくまで10~12分焼いたら完成!



表面にハケでかる〜くぬりぬり



オーブンの取り扱いはず必ず大人が

私も娘もはじめてのパン作りでした! 工程や発酵が難しいイメージでしたが、本当に簡単にビックリしました! 外はカリッとしていて、中はとってもフワフワ&モチモチ♪もうすぐ離乳食が始まる下の子にもぱんだふるパンミックスで作ったパンを食わせてあげたいです!



料理が苦手な私、5歳の息子でもとっても簡単にできました!モチモチした食感でとても美味しく、楽しかったです。今度はおうちで、2歳の妹とも一緒に作ろうと思います!

調査の結果、40分で簡単にパンが焼ける手軽さも、ふわふわモチリな美味しさも間違いなし!でした。初めてのパン作り、お子様とのパン作りにピッタリな「ぱんだふるパンミックス」のお求めは、県内の各スーパーや熊本製粉のオンラインショップから。

ネットで検索! <http://bears.com> Bearsショップ 検索

こねない

初心者でも
カンタン

約40分で
完成



特定原材料等
28品目
不使用

おうち de ぱんだふる パンミックス

パンつくってみました!



ママ:石津 岬さん
子ども:石津 せなちゃん

この秋、熊本製粉からパンづくり専用のすごいミックス粉が新発売されました! その名も「ぱんだふるパンミックス」! 通常2~4時間かかるパンづくりが、なんとわずか40分で出来てしまう優れモノ。その性能とお味を確かめるため、2組の読者モデルに熊本製粉へ潜入してもらいました!



ママ:ヴェルモデロシヨマオさん
子ども:ヴェルモデロシヨルクくん



ぱんだふるパンミックス
内容量 200g

おうち de ぱんだふる パンミックス

おうちで簡単に焼きたてパンが作れるパンミックス。お米のやさしい甘みとモチふわ食感が特徴です! アレルギーにも配慮しています。

ぱんだふるパンミックス モニター募集!

ぱんだふるパンミックスを使ってご家庭でパンづくり、簡単なWEBアンケートにご協力いただける方を大募集! 応募していただいたご家庭へ、「ぱんだふるパンミックス」を1袋お届けします!

募集定員: 20名
応募方法: QRコードから
申込フォームに必要事項を入力
(応募期限: 11月15日まで/
アンケート回答期限: 12月15日まで)



「だれでもカンタン」
「短い時間でパンづくり」
そんなミックス粉を目指して
研究をかさね、ついに
完成しました!
ぜひ作ってみてください



熊本製粉 商品開発部
有田 太一さん



暮らしにすてきをとどけたい
Bears 熊本製粉

TEL 096-355-1223 熊本市西区花園1丁目25-1