

# 発芽玄米



米消費拡大  
by 株式会社 CARRY



食べやすい

リピーター続出!

発芽玄米のみで作った  
おにぎりです。  
しつかりと、粘りがあるから  
にぎれるのです。

植物性乳酸菌  
GABA

900万個  
25mg



レシピは  
←こちらから!



材料(1斤分)

	ふわふわタイプ	もちもちタイプ
水	120ml	85ml
发芽玄米ごはん	100g	160g
強力粉	200g	175g
砂糖	25g	25g
塩	4g	4g
バター	10g	10g
スキムミルク	10g	10g
ドライイースト	4g	4g

<作り方>

- ①パンケースに水と、ほぐした发芽玄米ごはんを入れる。
- ②その他の材料を「強力粉」「砂糖」「塩」「バター」「スキムミルク」「ドライイースト」の順にパンケースに入れる。  
\*ドライイーストは水に触れないように粉の中央に入れる。
- ③ホームベーカリーのコースを「食パン」にセットする。  
\*機種により膨らみ具合が異なる場合があります。  
(すべての機種で確認したわけではありません。)  
☆常温に冷やした、ごはんを使用。  
☆ごはんをよくほぐしてセットする。

