



お勧め消費材



北海道産小麦100% 強力粉タイプ

パン作りには欠かせない「強力粉」国産100%で値段も安い！！

パン作りで人気の国産小麦粉。北海道で収穫される強力系8割、中力系2割をブレンドした強力タイプの小麦粉です。

パンやパイ生地・餃子の皮 薄力粉とブレンドして手打ちうどん。幅広く利用出来ます。

焼きたてパンは、幸せの気持ちにしてくれる何とも良い匂い～

色々 試しましたが、やっぱり私はこの粉に決まり!(^^)!味わい深い出来上がりです。

一緒に「全酪 酪農バター」も一緒に。。塩分が控えめなので無塩バターにしなくても美味しいパンが焼けます。

<レシピ>基本：ソフトフランスパン2本

強力粉 300g スキムミルク 15g 砂糖 15g 塩 5g

ドライースト 7g 卵 1個 (+水で 185g) バター 40g

