

## 【どこにもないホームベーカリーレシピ】目次

はじめに

基本の焼き方

### ホームベーカリーでパンを焼く

ハードトースト

ミルクハース

ライ麦食パン

ブリオッシュ

黒糖食パン

白ごまと全粒粉のパン

黒ごま食パン

胚芽とはちみつのパン

ラベンダーのはちみつとアプリコット

みかんのはちみつとピスタチオ

リコッタチーズと栗のはちみつ

3種レーズン

豆パン

栗とチョコレートのブリオッシュ

ショコラ・バナナ

ムジカさんのシナモンティー

カプチーノ

パン・オ・ハワイアン

ナポリ

とうもろこしとチーズ、パプリカ

### ホームベーカリーのパンを味わう

TRUCKサンド

シーザーサラダサンド

生ハムといちじくのブリオッシュ

ダブルチーズトースト

クロックムッシュ

パン・コン・トマテ

りんごのトースト

キャラメルバナナトースト  
ベトナムコーヒーサンド  
あんずと白あんのサンドイッチ  
くるみとつぶあんのサンドイッチ  
フルーツのショートケーキ  
ブルーベリーのチーズケーキ

### **しっかり食べたい時は...**

サーモンのブリオッシュロール  
南仏風ツナのサンドイッチ  
サラダ・リヨネ  
パン・ペルデュ、黒こしょう風味  
ブリオッシュのパン・ペルデュ、シナモン風味  
じゃがいものクラフティ  
洋梨とブルーチーズのトースト

### **パンが残ったら...**

マルゲリータ風トースト  
パンツァネッラ（パンのサラダ）  
バーニャカウダ  
パンと野菜、豆のスープ、ペコリーノ風味  
カリエッタ（ピエモンテ風パンのハンバーグ）  
生ハムとリコッタチーズ、ルーコラとパンのロートロ

本書で使用した材料  
おいしいパンを焼くために