



## 明治社員のとっておき!レシピ

### チョコレートパン (ホームベーカリー使用)



#### 材料 半斤分

強力粉…250g、薄力粉…30g、スキムミルク…20g、塩…3g、練乳…50g、水…180ml、  
ドライイースト…3g

#### 【A】

明治ケーキマーガリン…30g、板チョコレート…2枚 (100g)

#### 下準備

明治ケーキマーガリンはサイコロ状に切り、冷凍しておく。  
板チョコレートは粗めに砕き、冷凍しておく。

#### 作り方

- 【1】ホームベーカリーのパンケースにA以外の材料を入れスタートする。  
焼き色の設定は「薄」か「淡」に設定する。(ドライイーストは水や塩に触れないように入れる。)
- 【2】ミックスコール(ブザー)が鳴ったら、凍ったままのAを入れる。
- 【3】2が焼き上がったたらパンケースから取りだし、網の上で冷ます。