

付属の食パン「ふた」がない時

みみまで柔らかくしたい場合は、

蓋は必須になります。以下の2通りで必ず蓋をしましょう！

蓋をすることで、余分にパン生地が水分が抜けることを阻止します。

1 おなじサイズの型を ひっくり返してのせる



2 アルミホイルで蓋をつくり 隙間がないようにかぶせる



①アルミホイルを大きめに切って
半分におる



②両方の端を3回ほどおり込む



オーブンの熱風で飛ばされやすいアルミホイル。ぴったり型に密着させるのがポイント！

③型にかぶせる

