

それぞれの酵母からドライイーストに換えたときのレシピ

ホシノ天然酵母 → インスタントドライイースト

水分 16g(1.5斤は27g)増やす

ホシノ酵母の1/10量(重さ)のイーストを使う

入れ方手順は、塩は水分とまぜる。イーストは粉の後に入れる

白神こだま酵母 → インスタントドライイースト

水分はそのまま。酵母をとかす水も水分にする

白神こだま酵母の1/2量(重さ)のイーストを使う

入れ方手順は、塩は水分とまぜる。イーストは粉の後に入れる

ベターホーム酵母 → インスタントドライイースト

水分 5g(1.5斤は7.5g)減らす

ベターホーム酵母の1/4量(重さ)のイーストを使う

入れ方手順は同じ

パネトーネマザー → インスタントドライイースト

水分 5g(1.5斤は7.5g)減らす

パネトーネマザーの1/4量(重さ)のイーストを使う

入れ方手順は同じ

生イースト → インスタントドライイースト

水分はそのまま。

生イーストの1/2量(重さ)のイーストを使う

入れ方手順は、塩は水分とまぜる。イーストは粉の後に入れる

「上田まり子のMKホームベーカリーレシピ」

PARCO出版

<http://mari2.net/>

