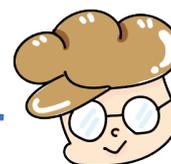


## 【パン別に必要な道具一覧】

食べたいパンを決めたら、パン作りの道具を揃えてみよう！



### 基本の道具（すべて揃えましょう）

No	道具名	チェック	補足コメント
1	作業台（ペストリーボード）		作業場所に余裕があるなら600×400を
2	スケール		タニタかDretec製が定番。安価なモデルが良いです
3	オーブンレンジ		発酵機能&スチーム機能があるものがベスト
4	計量カップ		100均で買しましょう
5	ボウル（小）		直径13cmくらいがおすすめ
6	ボウル（中）		直径17cmくらいがおすすめ
7	ボウル（大）		直径21cmくらいがおすすめ
8	ミニ泡立て器（ホイッパー）		100均で買しましょう
9	カード（スクレーパー）		なるべく柔らかいものがおすすめ
10	オープンミトン		B B Q用の耐熱ミトンが良いです
11	ステンレスクーラー		天ぷら用で代用可、スーパーでも買えます

### バターロール（ベーグル・クロワッサンも作れます）

No	道具名	チェック	補足コメント
1	めん棒		ガス抜きタイプがおすすめです
2	料理用刷毛（ハケ）		最初はシリコン製のハケで十分

### 食パン

No	道具名	チェック	補足コメント
1	食パン型		長く使えるアルスター型を選んで下さい

### バゲット

No	道具名	チェック	補足コメント
1	パンマット（キャンパスシート）		ご家庭用なので、小さいサイズを選びましょう
2	クーパナイフ		替え刃タイプだと、切れ味落ちても変更できて安心

### カンパーニュ

No	道具名	チェック	補足コメント
1	発酵かご（バヌトン）		丸型と長方形型どちらでもOK！好みで選びましょう

### イングリッシュマフィン

No	道具名	チェック	補足コメント
1	セルクル型		直径15cmくらいがおすすめ

作成元：ふくともパンブログ

URL：<https://fukutomo-pan.com/>

Copyright© ふくともパンブログ , 2018 All Rights Reserved.