

シリーズ累計 **140** 万部突破!

パン型付き **日本一簡単** に家で焼けるパンレシピ本
 ベッカ
Backeさんの **最短「1時間パンレシピ」** 3/28発売

株式会社宝島社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:関川誠)は、『NEWエンゼル型付き! 日本一簡単に家で焼ける1時間パンレシピ』を、2025年3月28日(金)に発売します。

当シリーズは、現在YouTubeチャンネル「日本一適当なパン教室」を運営しているBacke晶子さん考案のパン型付きのパンレシピ本です。「室温発酵」「生地を叩きつけないでこねるだけ」「まな板1枚のスペースで十分」など、従来のパン作りとは異なるBackeさんの型破りなレシピは、誰でも気軽かつ簡単に本格パンが作れると人気を集め、シリーズ累計140万部を突破しています。

4年ぶりとなる新刊では、不要な工程はとことん省き、こねやすく、ふんわり食感を味わえるレシピに改良し、たった1時間で本格パンが作れるシリーズ“最短”レシピを収録しています。ちぎりパンを中心に、惣菜系やお菓子系など全19種の見た目も華やかな本格パンは、ホームパーティやお花見、ピクニックにも大活躍です。さらに本誌購入者だけが視聴できるYouTube動画も配信。初めて作る方も安心の基本レシピの全工程レッスン動画は、楽しくパン作りにチャレンジしたい方に本誌とあわせて活用いただけます。



『NEWエンゼル型付き! 日本一簡単に家で焼ける1時間パンレシピ』
 発売日: 2025年3月28日
 価格: 2970円(税込)

Backe 晶子「日本一簡単に家で焼けるパンレシピ」人気のポイント

■ 1次発酵を省ける!



プレーン生地でも
 具材入りでも
 おいしくかわいく
 焼き上がる
 エンゼル型!

■ 細かい数字に
 こだわりすぎない!



■ 付属の型で焼く
 から簡単! 失敗なし



■ 生地がベタベタしない!



■ テクニックがなくても
 かわいいパンが焼ける!



■ 作り始めて1時間で
 パンが食べられる!



■ 低カロリー&低価格、
 冷凍可能で作り置きも!



取材相談可能です!

Backe晶子 (ベッカあきこ) プロフィール

「家で焼くパン」にとことんこだわり、余計な工程を省いた「引き算」のオリジナルレシピを開発。東京・北千住を拠点に「日本一適当なパン教室」を14年にわたり主宰するなかで、生徒さんの間でも「家で気軽に作れて失敗することがなく、簡単なのにおいしい」と評判に。現在は、YouTubeチャンネルを通じて、ちぎりパンを中心とした初心者向けの簡単パンレシピ動画を配信中。



家のカレーがプロのものと同様でもおいしいように、自分で作るパンは特別の美味しさがあります。新刊は今まで以上に「型だからこそ作れる! レシピ」を盛り込んでいます。パン屋さんには並ばないであろう大きなリング状のカレーパンやジャムパン。生地に具材をぐいぐい突っ込んで焼きあげる、惣菜パンやおやつパンは「家で作るパン」ならではの自由な発想でうまれたレシピです。気軽な気持ちで楽しくパンを作りましょう!

シリーズ最短！ たった1時間で本格パンが完成「基本のプレーンちぎりパンレシピ」



強力粉（カメリア） … 200g
 砂糖 … 小さじ3
 インスタントドライイースト … 小さじ1+1/2
 塩 … 小さじ1/2
 めるま湯（35℃前後） … 130cc
 バター（食塩不使用） … 5g



材料はこれだけ！

①生地をまとめる

ボウルに粉、砂糖、塩を入れ混ぜる。ボウルを傾け、めるま湯をそそぎ、イーストを入れ、指で溶かすように混ぜ合わせていく。



②こねる

ひとかたまりになったらバターを加えてまとめ、まな板の上でなめらかになるまで約5分こねる。



③分割&丸める

生地がなめらかになったら、表面を張らせるように丸め、8等分し断面を隠すようにして丸める。



④ほったらかす

とじた部分を下にしてまな板に並べ、きつく絞ったぬれ布巾をかけ5分おく。



⑤成形する

生地を手で押さえながら平らにし丸める。



⑥ほったらかす&焼く

とじめを下にして型に並べ、ぬれ布巾をかけ、室温25℃に30分おく。200℃に予熱しておいたオーブンで13分焼く。



発酵が見てわかる！



1時間でこんがりパンが完成！

惣菜パンからおやつパン、ハードパンレシピまで19品収録！

チーズとねぎ
ベーコンパン



マンゴー & チョコの
ココアツイスト



ハンバーグとブロッコリー
惣菜パン



ブルーベリークリーム
チーズくるくるパン



「日本一簡単に家で焼けるパンレシピ」シリーズ累計140万部突破！



著者取材・レシピ紹介など
ぜひご相談ください。