

☆米粉パン☆

(米粉100%・グルテンフリー)

所要時間の目安

♥一次発酵だけで焼くメニュー・・・1時間ほど

♥♥二次発酵までするメニュー・・・1時間半ほど

※熊本県産ミズホチカラ【米粉】・タピオカ粉・きび糖・米油を使用します

※白神こだま酵母に変更可能です

1時間で焼ける米粉ピザ(乳)+800 ★
1枚(具材は2~3種類リクエストOK)
卵・小麦不使用 ♥



米粉チーズパン(乳)+500 ★
8個 チーズ抜きもOK
卵・小麦不使用 ♥♥



米粉食パン +500 ★

スリム食パン型2本分(プレーン・チョコ各1本)
卵・小麦・乳製品不使用 ♥



米粉食パン +500 ★

食パン型1本分
卵・小麦・乳製品不使用 ♥

