

パンをもっと楽しもう!

お手軽 アレンジレシピ♪



クリスマスの
食卓におすすめ、
石窯パン!

石窯パンの丸ごとパングラタン

協賛：タカキベーカリー  TAKAKI BAKERY

 15分  234kcal  1.4g

材料(1人分)

石窯で焼いたライ麦ロール…… 1個
ポテトサラダ…………… 20g
ミートソース…………… 20g
ミックスチーズ…………… 10g

作り方

①自然解凍したパンの上部をカットし、蓋と器にする。器にするパンの生地を中に押し込む(くり抜いてもよい)。

②ポテトサラダとミートソースを混ぜ合わせ、①につめる。

③表面にチーズをのせて、オーブントースターで約5分焼く。

※焼き加減をみてホイルをお使いください。

※蓋は別で焼くとこんがりします。

※アツアツの焼き立てをどうぞ！パーティーやクリスマスにおすすめです。
お好きな具材、おかずのリメイク(シチューやカレー)として、ご家庭でぜひアレンジしてください。

[冷凍]

石窯で焼いたライ麦ロール
264g(4個入り) **¥330**
参考価格 (¥356/個)



(材料：1人分)

石窯で焼いたライ麦ロール…… 1個

ポテトサラダ…… 20g

ミートソース…… 20g

ミックスチーズ…… 10g

(作り方)

①自然解凍したパンの上部をカットし、蓋と器にする。器にするパンの生地を中に押し込む(くり抜いてもよい)。

②ポテトサラダとミートソースを混ぜ合わせ、①につめる。

③表面にチーズをのせて、オーブントースターで約5分焼く。

※焼き加減をみてホイルをお使いください。

※蓋は別で焼くとこんがりします。

※アツアツの焼き立てをどうぞ！パーティーやクリスマスにおすすめです。

お好きな具材、おかずのリメイク(シチューやカレー)として、ご家庭でぜひアレンジしてください。

