

ハムとチーズのフレンチトースト

自動加湿オープン



●材料＜1パッチ 6人分＞

食パン(6枚切)	12枚
【卵液】	
卵	400g
牛乳	400g
溶かしバター	30g
塩胡椒	適量
パルメザンチーズ	10g

ロースハム	12枚
スライスチーズ	6枚

●作り方

- ① ボールに【卵液】の材料を入れ、混ぜる
- ② ①の【卵液】をパンに染み込ませる
- ③ オーブンシートを敷いた焼き皿に②のパンを6枚並べる
- ④ ③の上にハム → チーズ → ハムの順に重ねる
- ⑤ 卵液を染み込ませたパンで挟む
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑦ 半分にカットし、器に盛り付ける



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 自動加湿オープン	180℃	8～10分	50	弱	1/1焼き皿 オープンシート



卵液を十分にパンにしみこませてから、具を挟むことで中心部まで卵液をしみこませることが出来ます。

自動加湿オープンモードで、ふっくらした均一な仕上がりになります。