

受賞作の料理レシピ

○グランプリ 『ふんわり茶の香 しらすチーズパン』



【材料】

☆強力粉	…	200g	・豆乳	…	100cc
☆ドライイースト	…	3g	・バター	…	15g
・お茶の葉	…	大さじ2	・しらす	…	50g
★砂糖	…	20g	・チーズ	…	50g
★塩	…	ひとつまみ			

【作り方】

- ① 茶の葉大さじ1をすり鉢ですっておく。
- ② ☆の粉類をふるっておく。
- ③ 豆乳とバターは人肌程度に温める。
- ④ ①②③と茶の葉大さじ1を加え、5分程こねる。(表面がなめらかになるまで。)
- ⑤ 一次発酵20分～30分。(生地が1.5倍程度になるまで)
- ⑥ 軽く空気を抜き、生地を伸ばしてしらすとチーズを包む。
- ⑦ つなぎ目を下にして耐熱容器に並べる。
- ⑧ 二次発酵30分～40分。
- ⑨ 表面に強力粉をふるい、アルミをかぶせてトースター500wで20分焼く。