



2019年

5/30 (木) 混ぜて焼くだけ 新たまねぎ100%パン (宮下 由美子さん)

(材料4個分)

A { 強力粉：200g
ベーキングパウダー：6g
砂糖：18g
塩：3g
新たまねぎ：180g
オリーブオイル(またはサラダ油)：小さじ1
お好みで黒こしょう：少々

(バーニャカウダーソース：作りやすい分量)

B { おろしにんにく：1~2かけ
E.V.オリーブオイル：30ml
塩：少々
ツナ缶：大さじ2
(またはアンチョビペースト：5g)

- ① 新たまねぎはすりおろす。
- ② ボウルに A を混ぜ合わせ、①のおろしたまねぎと、オリーブオイル、お好みで黒こしょうを加えて混ぜ合わせ、耳たぶくらいのやわらかさになったら、ボウルの中で、4分割して、そのままオーブンシートにのせる。
- ③ ②を天板ごと210℃に予熱しておいたオーブンの上段に入れて、15分焼く。
- ④ ③のパンの底を見て、お好みの色までこんがり焼き色がついていたら取り出す。
- ⑤ B を鍋に入れて、ひと煮立ちさせ、全体に火が通ったら、小鉢に移す。
- ⑥ 器に④のパンを盛り、⑤のソースを添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
またインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。