



2019年

you  
me  
食材提供

## 8/8 (木) 発酵いらずの簡単パン グリッシーニ (宮下 由美子さん)

(材料 20 本分)

- A { 強力粉：150g  
ベーキングパウダー：4g  
砂糖：10g  
塩：3g  
オリーブオイル（またはサラダ油）：5g  
水：90ml
- B { 黒こしょう：1g  
パセリ：1～3g  
ハーブソルト：1g  
板チョコ（ミルク）：25g

- ① ボウルに A を加えて混ぜ、半分に分けそれぞれボウルに入れる。1つのボウルには B を加えて混ぜ合わせ、もうひとつのボウルには刻んだチョコレートを加えて混ぜ合わせる。（この時こねなくてもよい。）
- ② ①の生地をそれぞれ10等分して、20cm～25cmの棒状にのばす（天板に合わせる）。（この時あまり細くすると焦げやすくなるので注意する。）オーブンシートを敷いた天板に並べる。
- ③ ②を高温（230℃～240℃）で予熱したオーブントースターに入れて、8分～15分焼く。または220℃～230℃に予熱しておいたオーブンに入れ、10分位焼く。焼きあがったら、粗熱を取って、器に盛る。

\*プレーンのものやハーブ・パルメザンチーズ・ごま・塩などそれぞれ入れて焼いたり、また出来上がったグリッシーニに生ハムを巻きつけて頂いたりしても美味しいです。

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。