

## 平成26年度オリーブ料理レシピコンテスト【高校生・一般部門】入賞作品

### 米粉入りオリーブパン (天草工業高校1年 江良冨華さん)

#### 材料(4人分)

強力粉 220g    米粉 50g  
砂糖 27g      塩 3.2g  
ドライイースト 4g  
スキムミルク 8g  
生クリーム 50cc    水 135cc  
EXVオリーブオイル※ 大さじ2  
クルミ 40g

※EXVオリーブオイルは、エキストラバージンオリーブオイルの略です。



#### 作り方

- 1 大きいボールに強力粉、米粉、砂糖、塩を合わせてふるいにかける。
- 2 ①にドライイースト、スキムミルク、生クリーム、水を入れ手でこねた後、EXVオリーブオイル大さじ1を加えて混ぜる。
- 3 クルミは1cm程の大きさに砕き、180℃で5分間焼く。
- 4 生地をまとめ、30分間機械でこねる。機械から取り出し、③のクルミを入れる。
- 5 ④の生地をボールに入れ、生地の上に霧吹きをし、乾かないように布巾をかける。
- 6 40℃に予熱したオーブンレンジに、⑤を入れ30分間、1次発酵をさせる。
- 7 ⑥を取り出し、生地を軽く押しガス抜きをする。10等分(1個あたり約50g)して丸め、クッキングシートを敷いた鉄板に並べる。夏場は、ぬれ布巾をかけて20分おき2次発酵させる。室温が25℃以下の場合は、1次発酵と同様40℃のオーブンで、20分間、2次発酵させる。
- 8 ⑦で2次発酵させた生地の上に、EXVオリーブオイルを塗り、190℃に予熱したオーブンで約13分間焼く。