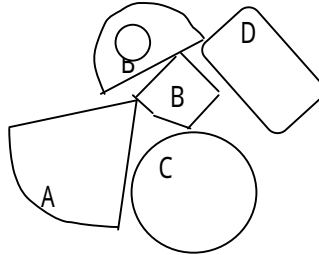


醗酵いらず簡単パン



アイディアは自分流!



「伊東家の食卓」からアレンジしたもの
豆腐は100Gとあったが出来上がりが堅く、試行錯誤の結果、350Gが美味しく食べられることが判明。
ただし、まとめずらいので分量外に手粉を少し使用。

| | | |
|----|-------|-------------|
| 材料 | 絹ごし豆腐 | 300G ~ 350G |
| | 卵 | 1個 |
| | 砂糖 | 大匙1杯 |
| | B P | 小匙1杯 |
| | 塩 | 小匙1 / 4杯 |
| | サラダ油 | 大匙1杯 |
| | 強力粉 | 200G |
| | 卵黄 | 少量(表面の艶出し用) |



- 作り方
- 1、強力粉・B Pをふるいにかけておく
 - 2、絹ごし豆腐をよくつぶす(プロセッサーorマッシャー使用)
 - 3、2に卵を入れ、よく混ぜる
 - 4、3にサラダ油・塩・砂糖を入れ、よく混ぜる
 - 5、4に1の粉類を混ぜ生地をまとめる
 - 6、好みの形・好みの具材を入れたりして成型、艶出しの卵液を塗る
 - 7、180度で15分から18分焼く

- 写真の品 A ピザパイ風・・・ピザ風に生地を円形に伸ばし、ケチャップを薄く塗り
スライスした玉ねぎ、ゆで卵、ソーセージ等のせて
ピザ用チーズをかけたもの
- B ソーセージロール・・・生地をソーセージにロール状にまきつけたもの
- C ジャガイモのサラダを入れ丸めたもの、表面にダースアーモンドを
- D 生地を四角に伸ばしレーズンを入れクルクル丸め切ったもの
B・C・Dは成型後、卵液を塗る(Cは卵液を塗った上にトッピング)

他に Cの作り方・・・アンパン・コロケパン・じゃが+ベーコン+玉ねぎの炒めた物
昨日のカレーの残りなど
カップのようにして・・・グラタンの素材のせ