

菓子類

おやつ・デザート

クラッカー

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1 バッチ分>

<青のり味>

薄力粉	A	100 g
青のり		2 g
塩		1 g
サラダ油		20 g
水		40 g
☆岩塩		

<トマト&チーズ>

薄力粉	A	100 g
塩		1 g
パルメザンチーズ		20 g
オリーブオイル		30 g
トマトペースト		20 g
水		※調整

●作り方

1. ボールにAの材料をあわせておく
2. 1に残りの食材を加え、耳たぶの固さになるよう纏める
(トマト&チーズの水量は固さをみて調整)
3. 麺棒で薄くのばし→織り込むを3回ほど繰り返し層を作る
4. 生地を2mm程に伸ばして好きな形に成型し、オープンシートをひいた焼き皿に並べる
5. 4の生地をフォークで刺し穴をあける
(青のり味はここで岩塩を少量ちりばめる)
6. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)

加熱前

加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	170℃	15分	—	1	1 / 1 焼き皿
②						

●ポイント

生地を織り込層をつくる事でサクサク感がアップします。
はじめに粉系のものをあわせておく事で均一な仕上がりになります。また、焼き皿に並べた後
フォークでさし穴をあける事で、生地のふくらみを防ぎます