

余ったパンの耳でつくる クルトン

オープンモード



●材料< 1 / 1 焼き皿 >

パンの耳 (今回は12枚切り)	150 g
オリーブオイル	15 g

●作り方

- ① パンの耳を5mm角にカットする
- ② ボールに入れてオリーブオイルを絡める
- ③ 焼き皿に並べる
- ④ 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)
- ⑤ 粗熱をとり保存容器に移し替える



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 オープンモード	130℃	10~15分	—	1	1/1焼き皿



サンドイッチを作る際に残ったパンをクルトンにしました。
低温で焼くことにより均一な焼き色に仕上げます。
スープやサラダ用に。