

# はちみつバターラスク

オープンモード



## ●材料<1バッチ 一人分>

バゲット	1 / 2 本
------	---------

### 【はちみつバター】

はちみつ	40 g
グラニュー糖	40 g
バター	40 g

## ●作り方

- ① バゲットを1cm程度にスライスする
- ② 焼皿に①のバゲットを重ねないように並べる
- ③ 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)
- ④ ボールに【はちみつバター】の材料を入れ、湯煎で溶かす
- ⑤ ③を取り出し、バゲットの表面に④を刷毛で塗る
- 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2)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、粗熱を取る
- ⑧ 器に盛り付け提供する



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℃	15分	—	弱	1/1焼き皿
2	オープンモード	130℃	15分	—	弱	



バゲットを焦がさないようにサクサクとした状態になるまで、じっくりと乾燥させます。はちみつバターを塗りすぎると、ベタつき、乾燥しにくくなりますので、さっと表面に塗る程度にしましょう