

ガーリックフランスパン

ステップモード



●材料<10本分>

ソフトフランスパン (別レシピ)	10本
おろしにんにく	150g
にんにくみじん切り	100g
無塩バター	220g
オリーブオイル	120g
塩	10g
醤油	7g
パセリ	15g

●作り方

- ① 各食材を計量し、バターは常温に戻して置く
- ② にんにく、パセリをみじん切りにする
- ③ オリーブオイルにニンニクを入れて軽く炒め粗熱を取る
- ④ バターに③を数回に分けて入れ良く混ぜる
- ⑤ 醤油を入れて更に混ぜ、最後にパセリを加えて混ぜる
- ⑥ ソフトフランスパンの縦に切れ目をいれ、次に横に4等分の切れ目を入れる
- ⑦ ⑥のフランスパンに⑤を塗り (切れ目にも挟む) 焼き皿に並べる
- ⑧ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する (モード1)
- ⑨ ⑧を取り出しパンクーラーで粗熱を取る



●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	180℃	5分	—	3	1/1焼き皿



Point

切れ込みにもしっかりとガーリックバターをぬり味をしみこませます