

グリッシーニ

オープンモード



● <約20本分>

薄力粉	150 g
強力粉	100 g
砂糖	5 g
塩	3.5 g
ドライイースト	3.5 g
エクストラバージンオイル	20 g
湯 (40°C)	140 g

粉チーズ
ブラックペッパー
岩塩
など

●作り方

- ① ボールに強力粉、薄力粉、ドライイーストを入れ中央にくぼみをつくる
- ② ①のくぼみに30°Cの湯を入れ纏める。
ある程度まとまったらくぼみをつくりEXオリーブオイルを入れ
- ③ 全体をまとめたら、手のひらで生地をおす→丸めるを繰り返す
※生地が手から離れるようになるまで10~20分繰り返す
- ④ ボールにオリーブオイルをぬり、丸めた生地を入れ、ラップをして30分程発酵させる。(30°C位の温かい場所で)
- ⑤ 握りこぶしで軽くおしてガス抜きし、表面を張るように丸め、ぬれぶきんをかけて15分休ませる
- ⑥ 台に打ち粉をし、厚さ1.5cm×10cm幅にのばし、表面にオリーブオイルをぬり30分程発酵させる
- ⑦ 生地をカットしながら棒状に伸ばし、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プンで加熱する



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	180°C	15分	—	2	1/1焼き皿



焼成時に生地が多少膨らみますので伸ばす際のサイズに留意してください。
粉チーズやごまなどお好みでトッピングをして下さい。