



# ライ麦クラッカー

ザクザクしたライ麦の食感がアクセント食べ応えあるクラッカー。

## 配合 (5.5×5.5 cm 約20枚分) 工程

(M) ドルチェ	100 g	1) (M) ドルチェ、ライ麦全粒粉、ベーキングパウダー、粉チーズをフードプロセッサーにかけて軽く混ぜる。
ライ麦全粒粉	50 g	2) 冷蔵して硬い状態のバターを加え、バターが砂状になるまでフードプロセッサーをまわす。
ベーキングパウダー	4 g	3) 2) をボウルに移し、冷水を加えて軽くこね、生地をひとまとまりにする。
無塩バター	30 g	4) 出来あがった生地をシート状に伸ばし、冷蔵庫で30分以上休ませる。
粉チーズ	25 g	5) 厚さ3mmの四角形に伸ばしてピケ入れし、定規などで、好みのサイズの格子状に跡をつけて焼成する。
食塩	2 g	
冷水	55 g	

### 下準備

- ・無塩バターをダイス状にカットし、冷蔵庫で冷やしておく。

焼成温度 上火 180℃ / 下火 180℃  
焼成時間 約20分

- 6) 焼成後、格子状に跡をつけた部分で折り分ける。

