



ライ麦塩クッキー

ライ麦全粒粉のザラザラ感を生かした一風変わった塩味クッキー。

配合 (約20枚分)

ライ麦全粒粉	40 g
熱湯	45 g
エペ	60 g
ベーキングパウダー	1 g
ショートニング	40 g
グラニュー糖	20 g
食塩	2 g
粗挽きブラックペッパー	1 g

工程

- 1) ショートニングにグラニュー糖、食塩、粗挽きブラックペッパーを加え、攪拌する。
- 2) 前日に熱湯で処理したライ麦全粒粉を加え1)と均一になるまで混ぜ合わせる。
- 3) 合わせてふるった粉類を一度に加え、粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ合わせる。
- 4) 約10gの生地を平らに潰し、指で凸凹を作るように平たく成形する。
- 5) 予熱したオーブンで焼成する。

焼成温度 上火 180℃ / 下火 160℃
焼成時間 約15分

準備)

- ・ライ麦全粒粉と熱湯を合わせ、冷蔵庫で一晩休ませる
- ・エペとベーキングパウダーを合わせてふるっておく

細い丸口金で棒状に絞り出し、おつまみタイプに成形するのもオススメです。

