



## ライ麦シュー

ライ麦特有の甘みと歯切れの良さが特徴。小ぶりな一口シューはいかが？

### 配合

(8取天板1枚 約25個分)

ライフラワー	60 g
水	50 g
牛乳	50 g
無塩バター	50 g
食塩	0.5 g
グラニュー糖	1.5 g
全卵 <sup>※1</sup>	約130 g

準備)

- ・ライフラワーをふるっておく
- ・全卵は室温に戻しておく

### 工程

- 1) 水、牛乳、無塩バター、食塩、グラニュー糖を鍋に入れて沸騰させる。
- 2) 鍋を火から下ろし、ふるったライフラワーを一度に加え混ぜ、生地がひとつにまとまったら鍋底に膜が張るようになるまで火に木ベラで練りながら加熱する。
- 3) 火から下ろし、室温に戻してよく溶きほぐした全卵を少しずつ加え、滑らかな生地状態にする。
- 4) 生地を絞り袋に入れ、約13gずつ絞る。
- 5) 表面に塗り卵をして、焼成する。

焼成温度 上火 200℃ / 下火 200℃  
焼成時間 25～30分<sup>※2</sup>

※1 全卵の量は生地の硬さをみて調整してください。

※2 20分焼成したらダンパーを引いて、乾燥焼きしてください。

