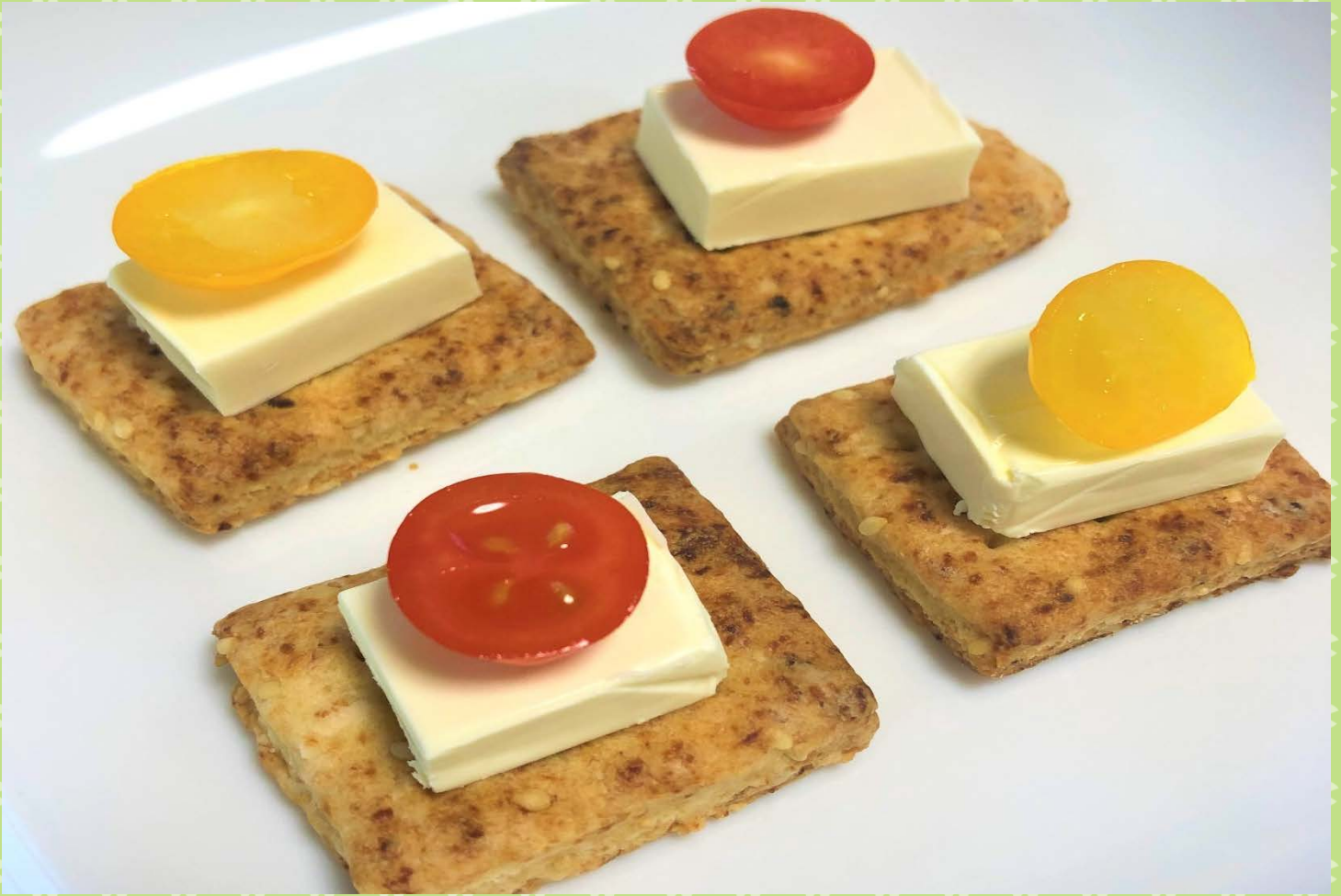


カリカリ 酒粕クラッカー

上松町

蕨岡 馨



材 料

- ・酒粕・・・50g ・薄力粉・・・100 ・水・・・30cc
- ・オリーブオイル・・・大さじ2 ・塩・・・小さじ1/4
- ・ゴマ・・・少量(おこのみで)

作り方

- ①酒粕、薄力粉、塩をボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- ②サラダ油を加え、泡立て器で全体に均一の大きさの粒になるまで、混ぜる。
- ③生地がそばろ状になってきたら、水を加えて手でひと塊にまとめる。水は一度に入れ切らないで、様子を見ながら入れる。生地が一つにまとまる程度が目安。
- ④生地を麺棒で厚さ2mm程度に伸ばし、四角く切り分けフォークでピケする。(穴をあけておかないと膨らんでしまうため)
- ⑤天板にクッキングシートを敷き、生地を並べる。
- ⑥180℃のオーブンで15分焼き、そのままオーブン内で冷ます。水分が少ないので、カリカリと硬めのクラッカーのできあがりです。
日本酒にはもちろん、ワインにも合います。

工夫 した点

- ・プレーン以外の味にする場合は、②で生地を分けてゴマを加えて混ぜる。ほかにもドライパセリとかも合います。