

いの 祈りのプレッツェル (ブルーベリー)

●全量 約550g 約50ヶ 10g/1ヶ

＜配合＞

国産小麦粉 (薫風中力粉)	250g	日清製粉
無塩バター	140g	
粉糖	110g	
全卵	1ヶ (約50グラム・M)	
ベーキングパウダー	2g	
塩	少々	
レモンの皮	//	
バニラ	//	
ドライブルーベリー	30g	

＜作り方＞

- (1) ドライブルーベリーを細かくカットしておく・・・①
- (2) ボールに小さくカットしたバターを入れ、ふるってある小麦粉、粉糖、ベーキングパウダーを加えて、塩、レモンの皮、バニラも加えて手ですり合わせる。・・・②
- (3) ②がまとまってきたら、全卵、ドライブルーベリーを混ぜ合わせる。・・・③
- (4) ③を薄く伸ばして、ラップに包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。・・・④
- (5) ④を冷蔵庫から出し、金属棒とメン棒で5mmに伸ばし、型で抜いて、天板に並べる。・・・⑤
- (6) ⑤を上火180℃、下火150℃で、約15分で焼成する。・・・⑥
- (7) ⑥の熱が取れたら、小袋に乾燥剤と共に入れ、製造・日付シールを貼る。・・・⑦