

いの 祈りのプレッツェル (えごま)

●全量 約490g やく 約45ヶ 10g/1ヶ

はいごう <配合>

こくさんこむぎこ くんぷう 国産小麦粉 (薫風・ ちゅうりきこ 中力粉)	250g	にっしんせいふん 日清製粉
むえん 無塩バター	150g	
パルメザンチーズ	65g	
しお 塩	5g	
ぎゅうにゅう 牛乳	20g	
ぜんらん 全卵	1ヶ (やく 約50グラ ム・M)	
ゴマ	5g	たまごカフェ(ふくしま 福島)

しあげ ☆仕上

ぜんらん ぬりよう 全卵 (塗用)	しょうしょう 少々	
ゴマ	やく 約30g (ぜんたい 全体で)	たまごカフェ(ふくしま 福島)

つく かた <作り方>

- (1) ゴマを160℃のオーブンで、てんばん 天板にひろげて、やく 約25～30分位でゆっ
くりと焼き、や 熱をさ 下げてから、ふんさい 粉砕する。・・・①