

Scon moelleux au Potiron à la Provençale

かぼちゃのスコーン フロヴァンス風

(ソフトタイプ)



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(生地 1 個 約 65g／焼き上がり 8*8*8*3cm 10 個分)

*薄力粉	120g
*強力粉	90g
*バターミルクパウダー	40g
*ベーキングパウダー	16g
*砂糖	7g
*塩	1g
*ブラックペッパー	2g
*バター(有塩)	15g
*シトロン・タイムマスタード	20g
*オリーブオイル EXV	10g
*たまご	1 個(約 50g)
*牛乳	30g
*ヨーグルト	60g
かぼちゃ	150g
ブラックオリーブ種抜き(1/2 カット)	
またはブラックオリーブスライス	70g
牛乳	少量
粉チーズ(1個あたり 1g)	10g



作り方

- ① ＊の材料をフードプロセッサーで軽く混ぜる。
- ② かぼちゃは電子レンジ 600wで3分加熱する。
- ③ ②とブラックオリーブを①に加え、軽く混ぜる。
- ④ フードプロセッサーから生地を出し、強力粉を薄くひいた台の上で成型し、3cmぐらいの太さになるぐらいまで伸ばして等分する。
- ⑤ 鉄板の上に並べ、はけで表面に牛乳を薄く塗り、粉チーズをふりかける。
- ⑥ 220℃に予熱したオーブンで15分程様子を見ながら焼く。
- ⑦ 表面がきつね色になりふっくらとしてきたら出来上がり。

※常温で2日以内に販売。冷蔵庫に保存すると長持ちします

