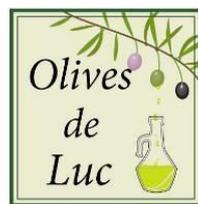


Scon provençal

ドライマトとオリーブのスコーン



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(生地 1 個 80g / 焼き上がり 6×10×3cm)

薄力粉	180g
強力粉	120g
バターミルクパウダー	10g
ベーキングパウダー	15g
砂糖	5g
塩	1g
バター(有塩)	30g
オリーブオイルEXV	10g
ブラックオリーブ種抜き (1/2 カット。スライスであればそのまま)	50g
セミドライマト(ダイスカット)	80g
*プロヴァンスハーブ入り グリーンオリーブ種抜き(1/2カット)	80g
卵1個+牛乳	100g
粉チーズ	50g



作り方

- ① 内の材料をフードプロセッサーで軽く混ぜる。
- ② バター(有塩)を入れて細くなるまで混ぜる。
- ③ 卵1個と牛乳が合計で100gになるようにし、オリブオイルEXVとヨーグルトと一緒に完全にまとまらない程度に混ぜる。
- ④ ブラックオリーブとセミドライマト(ダイスカット)を入れてまとまるまで混ぜる。水分が多いようなら強力粉を大さじ2~3杯程度加えて混ぜる。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 230℃に予熱したオーブンで10~15分程様子を見ながら焼く。
- ⑧ 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。

