

料理名

赤じそプレッツェル (50個分)

材 料

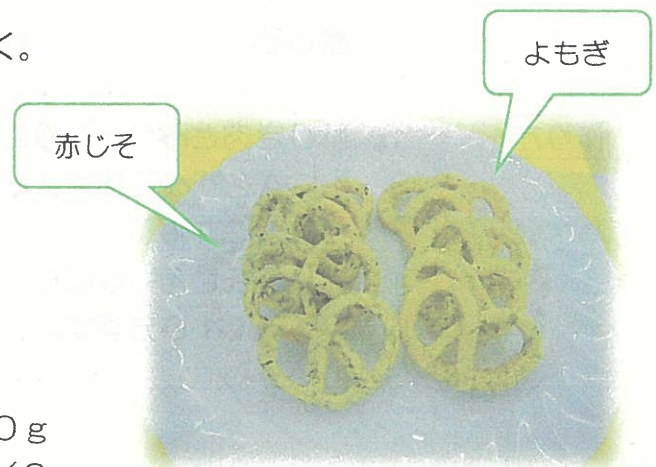
A) 薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小1/2
塩	1g
オリーブオイル	大1
溶かしバター	15g

水	大2
---	----

赤じそ	10g
-----	-----

作り方

- ① Aと赤じそをすべてフードプロセッサーに入れよく混ぜる。
- ② ①をボウルにうつし、水を加えながらひとまとめにする。
- ③ 麺棒で3mmにのばし、はしから3~5mmに切る。
- ④ 棒状または丸く形を作る。
- ⑤ オーブン170℃で30分焼く。

**料理名**

よもぎプレッツェル (50個分)

材 料

A) 薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小1/2
塩	1g
オリーブオイル	大1
溶かしバター	15g

水	大2
---	----

よもぎ	10g
粉チーズ	小2

作り方

- ① Aとよもぎ、粉チーズをフードプロセッサーに入れよく混ぜる。
- ② ①をボウルにうつし、水を加えながらひとまとめにする。
- ③ 麺棒で3mmにのばし、はしから3~5mmに切る。
- ④ 棒状または丸く形を作る。
- ⑤ オーブン170℃で30分焼く。