

朝採れスイートバジルとにんじんのスコーン

使った野菜 自宅で作れたスイートバジル
直売所で購入したにんじん、米粉(地粉)



材料と分量 (6~10個)

*切り方による

A

小麦粉・・・・・・・・・・50g
全粒粉・・・・・・・・・・50g
高崎の米粉・・・・・・・・50g
ベーキングパウダー・・8g
きび砂糖・・・・・・・・30g
塩・・・・・・・・・・ひとつまみ
●●●●●●●●●●●●●●●●
米油・・・・・・・・・・50~70g
バジル・・・・・・・・・・30~40g
にんじん・・・・・・・・・・1/2本
水・・・・・・・・・・適宜

作り方

- ①Aの粉類はボールに入れ軽く混ぜておく。
- ②バジルは洗って、水気を切り、細かく刻む。(葉の水分が多そうなら、キッチンペーパーに包んでレンジで20秒加熱すると乾燥し、刻みやすくなる。) にんじんはすりおろす。
- ③Aに米油50gを注ぎ、スケーパーかヘラで切るように混ぜる。だま、塊がある状態で大丈夫です。
- ④③に②のバジル、にんじんを加える。にんじんは水分もそのまま入れる。混ぜてひとまとまりにする。あまりまとまらない(粉がサラサラで生地同士がくっつかない)ようであれば、米油または水を適宜足す。
- ⑤生地を四角形にまとめたら、半分に切って重ねて伸ばし、また半分に切って重ねて伸ばすのを2~3回繰り返して層を作る。
- ⑥層になった生地を四角形や三角形の同じくらいの大きさにすれば好きな形に切る。丸形でくり抜いても良い。
- ⑦天板にオープンシートを敷き⑥の切った生地を並べる。
- ⑧180℃~200℃に温めたオーブンで180℃で10分、160℃で10分、焼き色が薄ければ追加で3~5分焼く。



★わが家ならではの工夫したポイント★

動物性食材を使わないスコーン。米粉をブレンドすることで外のカリカリ感が増し、米油であっさりしているのに中はしっとりした食感に仕上がります。スイートバジルの甘い香り、にんじんの穏やかな甘さで朝食にもおやつにも、ディナーのプチパン代わりにしても！！