



もちもちの食感が楽しい！好みの具を挟んでサンドイッチにしても！

材料（6個分）

〈基本の生地〉

(A)	薄力粉	100g	オリーブ（種なし）	6個
	強力粉	100g	ローズマリー（生）	適量
	ベーキングパウダー	小さじ1/2	チーズ	適量
	砂糖	小さじ1	生ハム	適量
	塩	小さじ1/2		
	水	250ml		
	オリーブ油	大さじ2		

作り方

- ① 大きめのボウルに（A）を全て入れ混ぜる。
- ② 水を加える。
- ③ オリーブ油を加える。
- ④ 中心をくぼませて手で周囲の粉を入れるように混ぜ合わせる。
- ⑤ ひとまとまりになってきたら、手のひらの手首近くで押しでは生地を半分に折り、また押す作業を5分程繰り返す。
- ⑥ 生地が均一になり、耳たぶ状になったら、ラップで包み常温で約10分寝かす。
- ⑦ 寝かした生地を6等分（約50～55g）に分け、丸く形をととのえる。
- ⑧ 輪切りにしたオリーブを生地に埋め込み、ローズマリーをのせる。
- ⑨ キャセロールに並べ蓋をして調理モード「パン」で15分焼いたら完成！
- ⑩ チーズや生ハムと一緒にいただく。