



お米

バーミックス

バーミックスで大変身!

お米のおいしさ 新発見!!

米は、古くから日本人の食生活を支えてきました。
楽しみ方のバリエーションは小麦粉のほうが多彩ですが、
小麦粉を取り巻く状況が厳しくなっているいまこそ、
米をもっと活用できたらと、スタッフ一同で知恵を絞ってみました。
いずれも小麦粉を使わず、米から手軽に作れるレシピで、
腹持ちがいい、グルテンフリーなど嬉しいメリットもいろいろ。
ぜひお試しください。

とってもシンプル!

ふんわり フォカッチャの 作り方

2時間以上浸水させた米に、
そのほかの材料を加えて、
バーミックスで一気に混ぜ合わせるだけで
生地のできあがり。
材料をこねる手間も不要です。



1 150gの米を水に浸ける。
2時間以上浸水させたら、
水を切る。



2 片栗粉、オリーブオイル、は
ちみつ、ドライイーストなど
を加え、バーミックス・ミン
サーでよくつぶし混ぜる。



3 クリステル深鍋14cmに流
し入れる。



4 オープンで20分ほど発酵
させる。*P9掲載のホット
・キルトでも発酵させる
ことができます。



5 具材をのせて、オープンで
30分焼く。



完成!



オリーブプレートM

米1合でできる ふんわりフォカッチャ

ふわっとした見た目ながら、
米を感じさせるもちっとした食感です。
トッピングは、好みに合わせて
いろいろなアレンジをお楽しみください。

生地を使って
バリエーションも
楽しめます!

