

オリーブオイル料理コンテスト (NO.6)

しめい  
氏名

さこだ たかとら  
迫田 貴虎

【作品タイトル】

一時間で作れるオリーブパン

材料・分量 (4人分)

調理の工程・要する時間

【レシピ詳細】

A  
強力粉…250g  
砂糖(上白糖)  
…小さじ3(9g)  
塩 …小さじ1(5g)  
インスタントドライイースト  
…小さじ2(6g)  
ぬるま湯  
…  
160ml(38℃)  
オリーブオイル …5g  
オリーブ漬け …5個  
さつまいものシロップ漬け  
…80g  
卵 …1個

- ① Aをボウルに入れ少し混ぜて、38度のぬるま湯を一度に入れる。円を描きながらすぐに混ぜる。
- ② 全体がある程度まとまったらオリーブオイルを入れ、生地になじませる。
- ③ まず20回ボウルに押し付けながら回して押す。べたつかなくなるまでさらに20回体重をかけて押し付けながら回す。
- ④ よくこねてまとめてまな板にのせ、まな板の手前から奥へ体重をかけてカー杯押す。手前に戻し、これを約5分生地がなめらかになるまで繰り返す。
- ⑤ 表面から●のように丸めて8分割に切る。そして簡単に丸めてぬれ布巾をかけてそのまま5分間休ませる。
- ⑥ 指先で生地を4~5回強めに押して平らにしながらか円形にし、中にオリーブを6枚に切ったものとさつまいものシロップ漬けを入れ、生地の端をくっつけ、くっつけた部分を閉じて丸の形にする。
- ⑦ 天板の真ん中に1つ置き、その周りに花の形に生地を並べてその上にシロップ漬け・オリーブの実を刺していく。
- ⑧ ぬらしてきつく絞った布巾をのせて常温に30分置く。
- ⑨ ハケで生地の上に卵をぬる。
- ⑩ 190℃の予熱したオーブンに入れ、約13分焼き色を見ながら焼き、完成。[要する時間：1時間]

【工夫した点やPRポイント】

②のオリーブオイルを入れるところは本来はバターなのですが、オリーブオイルにアレンジしてみました。

[PRポイント]

オリーブオイルが主役な料理は少ないと思いますが、このパンはオリーブの味と香りが主役となり甘いさつまいもとマッチしています。バターやはちみつをつけて食べるとさらにおいしくなります。

・イメージ図(写真)

