

あおさのゼッポリーネ



【材 料】（1人分）

強力粉	40g
薄力粉	35g
塩	小さじ1/3
ドライイースト	小さじ1/2
砂糖	1つまみ
ぬるま湯	70~80ml
あおさ	小さじ2

【作り方】

- ① ぬるま湯にドライイースト、砂糖を入れ、しっかり混ぜます。
- ② ボウルに強力粉と薄力粉を入れ、よく混ぜたら、塩を加え混ぜます。
- ③ ②の真ん中を窪ませ、①を流し入れたら混ぜ合わせ、あおさを加え全体に混ぜます。
- ④ ラップをかけ【40℃/25分】で発酵させます。（1.5倍くらいになります）
- ⑤ 【160℃】の油に④をスプーンで落とし、浮いてきたら裏返します。
その後、数回返しながら表面がカリっとするまで揚げます。（3~4分程度）
- ⑥ 揚げたら、お好みで塩少々（分量外）を振りかけて完成です。

memo

- * ④工程終了後の生地は、混ぜたり、器を落としてガス抜きする等は不要です。
- * ⑤の工程で、スプーンを一度油にくぐらせることで、生地はくっつきにくくなります。