



## 材料

米粉(ミズホチカラ)	100g
片栗粉	10g
きび砂糖	10g
ドライイースト	2g
塩	1.5g
オオバコ	4g
米油	10g
水(室温)	110g

[ 4個分 ]

## 作り方

1. ボウルに米粉・片栗粉・ドライイースト・きび砂糖・塩・オオバコを入れ混ぜる
2. こめ油・水を加え混ぜる
3. 生地を5分休ませる
4. 生地を4等分に分け形を作り天板に乗せる
5. 生地の上にこめ油(分量外)を塗る
6. 35℃で20分発酵させる
7. オーブンを170度に予熱する
8. 170度で15分焼く
9. 190度で10分焼き完成



How to cook!