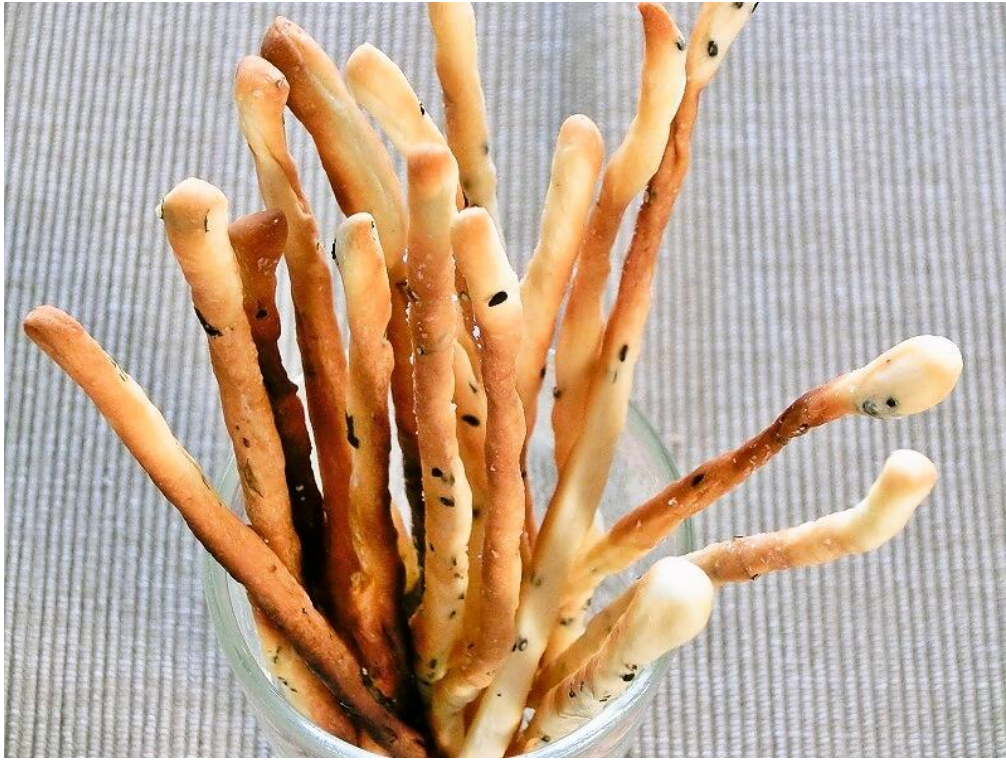


きままに一品 第六十四回

グリッシーニ



今回は、グリッシーニです。以前は、イタリア料理の店に行くとテーブルに「お好きにどうぞ」って感じで置いていたのですが、最近は見かけませんね？それとも、私が高級なお店に行かないからなのか？です。ワインやビールのおつまみにピッタリですよ。

グリッシーニ	約30本分
強力粉	60g
薄力粉	40g
砂糖	小1/3 (1g)
塩	小1/4 (1.5g)
ドライイースト	小1/2 (1.5g)
オリーブ油	大1/2
ぬるま湯	50cc
黒ゴマ	適量(小1~2)
分量外	オリーブ油・塩

ボールに粉をふるって入れ、砂糖、塩、ドライイーストも混ぜておく。ぬるま湯にオリーブ油を入れて、ボールの粉に入れてざっくり混ぜ

ます。手でひとまとめにして、滑らかになるまでこねます。こねて

いくうちに、ボールや指についた粉もまとまります。

滑らかになったら丸くして、ボールにラップをかけて、40℃くらいで30~40分ほど発酵させます。(きままに一品51回ピザ参照)

2倍くらいに膨れたら、黒ゴマを混ぜ入れ、二等分にします。麺棒で薄く伸ばします。包丁で5mm幅に切って、手のひらで転がして丸く棒状に成形します。天板にクッキングシートを敷き、並べて、刷毛で分量外のオリーブ油を塗り、塩を振ります。

220℃のオーブンで10~12分、様子を見ながら焼きましょう。

一回で全部焼けないので、残り半分は、固く絞ったふきんで覆っておきましょう。

黒ゴマのほかに、粉チーズや、カレー粉を入れても美味しそう。

グリッシーニは、パンの部類です。ポッキーのように長いままポリポリかじるのはマナー違反。手で適当な長さに折って頂きます。また、生ハムを巻いて食べても美味しいです。