



米粉のパイ

HP米粉を使用した手作りのパイ生地。

米粉ならではの軽くてザクザクした食感が楽しめます。

材料（7×12cmの長方形12枚分）

- ・ HP米粉…250g
- ・ 全卵…1個
- ・ 塩…5g
- ・ 水…125g
- ・ バター…25g（冷やしておく）
- ・ バター（折り込み用）…160g（冷やしておく）

ワンポイントレッスン

生地を延ばす際は、作業台に生地がくっつきやすいので、こまめに打ち粉をし、一気に延ばさず少しずつ延ばしてください
折り込み生地が軟らかくなりすぎたら、一度冷蔵庫で30分ほど冷やしてください

<焼成目安>
200℃ 20～25分程度

作り方

- ①折り込み用バターをビニール袋に入れ、麺棒を使い15cm角の正方形に延ばし冷蔵庫で冷やしておく
- ②ボウルに粉、塩、細かくしたバターを入れカードでバターと粉を切るように混ぜ合わせる
- ③粉とバターがなじんだら、水、全卵を加え、ひとまとまりになるまで手でこねる
- ④生地を折り込み用バターより一回り大きめに延ばす
- ⑤折り込み用バターを角をずらして生地の上に置き、生地でバターを包み込む
- ⑥麺棒で軽く生地を抑えバターと密着させる
- ⑦横幅は変えず、上下に3倍の長さに延ばし三つ折りする
- ⑧生地を90度回転させて、⑦⑧をあと2回繰り返す
- ⑨3～4mmの厚さに延ばし、ピケして好みの形にカットし使用する