

## チーズスティック



### 材 料 (4人分)

・強力粉	100g
・砂糖	5g
・塩	2g
・ドライイースト	2g
・バター	10g
・粉チーズ	10g

### 作 り 方

1. バターは温室に戻しておきます。
2. 大きめのボウルに強力粉・砂糖・塩・ドライイーストぬるま湯をいれ、よく混ぜます。  
(生地がまとまってくると生地を持ち上げボウルにたたきつけるようにします。約10分)
3. 2にバターをいれ再度よく混ぜ、混ぜると粉チーズをいれて混ぜます。  
混ぜたらボウルごとラップにかけるまたは、袋に入れボウルより小さい鍋に底から2～3cm位の水を入れ人肌より熱い約50℃に沸かし火を止め、鍋の上に約1時間おいて発酵させます。  
生地が発酵前より2倍の大きさになります。
4. 生地を1個30gずつに分け、丸く形を整え、キッチンペーパーぬらし固くしぼり上にかぶせ室温で10～20分休ませます。
5. オーブン160度に温め、鉄板にクッキングシートを引きます。4の生地を棒状に伸ばし鉄板に間隔をあけて置き、10～15分焼くと出来上がりです。

