

◎◎ ポンデケージョ ◎◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（20個分）

タピオカ粉	200g
牛乳	80g
太白ごま油（orサラダ油）	40ml
水	130ml
全卵	100g
塩	3g
エダムチーズパウダー	100g

チーズ(10個分)	
チェダーチーズ	50g

ドライトマト&オリーブ(10個分)	
ドライトマト	8g
オリーブ	8個



2.水を入れて冷ました生地



3.卵とエダムチーズを入れて冷蔵庫に20分ねかせた生地

ばん くみこ先生のコメント☆

今年の夏から、弟家族がブラジルに駐在になりました。ブラジル料理って何だろう？と考えていてシュラスコの次に思い浮かんだのがポンデケージョ！発酵が必要なく、湯だね方式で作れるのでパンを作るほどハードルは高くありません。ポンデケージョミックス粉も売っていますが、せっかくですのでタピオカ粉で作りましょう。真夜中にこっそり作っていたら、焼き上がりのチーズの美味しそうな香りに猫が起きてきて欲しくてニャーニャー興奮していました。冷めるとしぼんでしまうので、焼きたてのアツアツがおすすめです。

- 1 ボウルにタピオカ粉を入れる。鍋に牛乳・太白ごま油・水（90ml）・塩を入れて火にかけよくかき混ぜて沸騰直前になった火を止める。タピオカ粉に入れてしっかり混ぜる。
- 2 残りの40mlの水を加えしっかり混ぜ、15分ほど冷ます。（この後、卵を入れるので固まらないように生地温度を下げます。）
- 3 2に溶いた卵とエダムチーズを3-4回に分けて入れる。（ここまでが基本の生地）ラップをかけて冷蔵庫で20分ねかせる。
- 4 チェダーチーズをダイスにカットし、ドライトマトは細かく刻み、水に戻しオリーブはスライスしておく。
- 5 生地を2等分にし、片方にチェダーチーズ、片方に水気を切ったドライトマトとオリーブオイルを混ぜる。
- 6 各々の生地を10等分に丸めて200℃に温めたオーブンで20分焼く

ここがポイント！<ポンデケージョ>

基本のプレーンもおすすめてですが、今回は色々アレンジしました。チェダーチーズを入れると、チーズが溶けてカリカリしていて美味しいですが、冷めるとチーズの部分が固くなるので、モチモチポンデケージョがお好みの方は基本の分量にスライスアーモンドを細かくして入れるのもおすすめです。お子様向けにコーン入り、大人向けにはベーコン入りもおすすめです。生地を冷蔵保存しておいて直前に丸めて焼くといと思います。