

◎桜海老と新タマネギのタルト・フランベ◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（4枚分）

| | |
|-------------------|-------|
| 釜揚げ桜海老 | 160g |
| 新タマネギ | 2個 |
| ベーコン | 70g |
| <u>生地（4枚分）</u> | |
| 強力粉 | 140g |
| 薄力粉 | 60g |
| 塩 | ひとつまみ |
| ぬるま湯 | 120cc |
| ドライイースト | 2g |
| グラニュー糖 | 3g |
| オリーブオイル | 大さじ1 |
| <u>フロマーージュブラン</u> | |
| 水切りヨーグルト | 300g |
| マスカルポーネ | 100g |
| 塩麴 | 大さじ1 |
| 白胡椒 | 少々 |
| 塩・胡椒 | 適量 |
| EXVオリーブオイル | お好みで |
| シソ | お好みで |



3.発酵前



5. 発酵後



6-1生地を4等分に丸めたおした状態



6-2 生地をのばした状態



6.トッピングした状態

- ぬるま湯にドライイーストとグラニュー糖をまぜておく。
- ボウルに強力粉・薄力粉・塩をあわせてふるい、1とオリーブオイルを入れて混ぜる。生地が滑らかになるまでこねる。（10分ほど）
- 生地を丸めてボウルに入れて、ラップをかけて暖かい場所で1時間ほど発酵させる。
- 発酵している間に、フロマーージュブランの材料をまぜあわせる。新玉ねぎは薄くスライスし、ベーコンは拍子切りにする。
- 発酵の具合を確認する。（人差し指を入れて、生地の穴がそのままなのが目安）
- 生地を4等分（80g前後）にして丸め、生地を22cm、薄さ2mmくらいまでのばす。
- 生地にフロマーージュブラン・新タマネギ・ベーコン・桜海老を乗せ塩・胡椒をする。240℃に余熱したオーブンで10-13分ほど焼き色がつくまで焼く。お好みでEXVオリーブオイルやシソをかけてお召しあがりください。