

6月度SLセレクト

「徳用レンジで簡単！天然えびのひとくち天ぷら」de パン作り

～えびグラパン編～



「徳用レンジで簡単！

天然えびのひとくち天ぷら」

200g ￥760

「材料」（4個分）

- ・パン生地 4個 ・えび天 12尾
- ・ホワイトソース 1パック
- ・たまねぎみじん切り 1袋 ・カットコーン 適量
- ・ナチュラルチーズミックス 適量

「下準備」

- えび天はレンジ加熱して冷ますか、解凍して半分に切る。
- パン生地は解凍して1/2個ずつ丸め直して、ベンチタイムをとる。
- たまねぎを炒め、そこに解凍したホワイトソースとコーンを加えて加熱し、粗熱をとる。（A）
- チーズを解凍する。
- オーブンを200℃に予熱する。（電気オーブン使用）

1



パン生地（1/2個分）を直径約10cmの円形にのばします。

2



のばした生地を型やホイルカップなどにのせます。

3



生地の上に準備しておいたソース（A）を1/8量のせます。

4



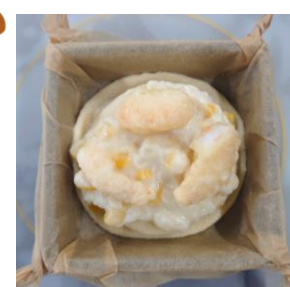
上にカットしたえび天を3つのせます。

5



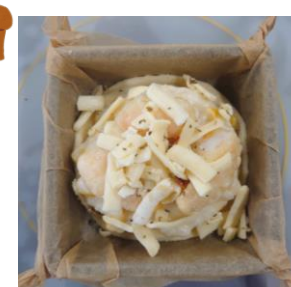
パン生地（1/2個分）を直径約10cmにのばした生地を4の上ののせます。

6



また3～4を繰り返します。

7



最後にチーズを散らし、200℃のオーブンで約10分焼きます。

