

## シュガーバターシリアル



卵不使用

### —特徴—

- ☆コーンなど、4種類の穀粉が入ったパイ菓子です。
- ☆8重に折りたたまれた生地が膨らむことでサクサクに仕上がります。
- ☆コーングリッツのツブツブ食感が心地よい歯ごたえをプラスします。

[ 材 料 ] 8×5.5cm 9枚分

★	薄力粉	136g
	コーングリッツイエローNo. 4M	32g
	全粒粉	20g
	オートミール	44g
	塩	2g
	粉砂糖	25g
	脱脂粉乳	4g
	バター	160g

●	ドライイースト	2g
	砂糖	2g
	水	60g

グラニュー糖	適量
細目パン粉	適量

打ち粉 (分量外)

サニーメイズ公式インスタグラム 検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

# 株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163  
Fax. 054-364-2578  
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

## 〔 作 り 方 〕

### 準 備

- ◇ オーブンを 180℃に予熱しておく。
- ◇ 細目パン粉を細かく砕いておく。
- ◇ バターを 1cm 角に切っておく。
- ◇ オートミールはフードプロセッサーにかけて細かくしておく。
- ◇ ★の材料(薄力粉・コーングリッツ No. 4M・全粒粉・オートミール・塩・粉砂糖・脱脂粉乳)をふるい合わせておく。
- ◇ ●の材料 (ドライイースト・砂糖・水) を混合しておく。

- ① ボウルにふるっておいた★の材料 (薄力粉・コーングリッツ No. 4M・全粒粉・オートミール・塩・粉砂糖・脱脂粉乳) とバターを入れ、バターの表面に粉を絡ませるように混ぜる。  
※バターを細かくせず、塊が残るように混ぜる。
- ② スケッパーで混ぜながら、●の液体 (ドライイースト・砂糖・水) を 3~4 回に分け加える。
- ③ 生地をひと固まりにしてラップに包み、冷蔵庫で 1 時間休ませる。  
※この時生地がまとまらなかったら、手で軽くこねる。
- ④ 生地を取り出し、打ち粉をしながら生地を伸ばす。長さが横幅の約 3 倍になったら、生地を 90 度回転させ、右から 1/3、左から 1/3 折りたたむ (三つ折り 1 回目)。三つ折りを繰り返し、計 8 回三つ折りをする。
- ⑤ 折り畳んだ生地を厚さ 4 mm 程度に伸ばす。
- ⑥ 8 cm×5.5 cm に切り分け、フォーク等を使用して一定の間隔で穴を開ける。  
飾りとして縦に線を入れる。
- ⑦ オーブンシートを引いた天板に乗せ、グラニュー糖と細目パン粉をまぶす。
- ⑧ オーブンを 160℃に変更して 25 分焼き、さらに 130℃に下げて 15 分焼く。  
※様子を見て、焦げ付くようならアルミホイルを被せる。  
※焼き時間はあくまで目安なので実物を見ながら調整する。
- ⑨ 焼きあがったら、ケーキクーラーに乗せてしっかりと冷ます。

### ポイント

- ・生地のバターが溶けないようにすること。作業中にバターが溶け始めたら冷蔵庫で冷やしてください。
- ・①、②でバターを細かくしないように注意。バターの塊が生地の間で伸びること、層状の生地ができます。