

■BLTサンドイッチ



【材 料】 (2人分)

- ・食パン(8枚切)…… 4枚
- ・レタス…… 2枚
- ・ベーコン…… 3枚
- ・トマト…… 1個
- ・卵…… 2個

■トマトマヨソース

- ・マヨネーズ…… 大さじ3
- ・ケチャップ…… 大さじ2
- ・マスタード…… 小さじ2

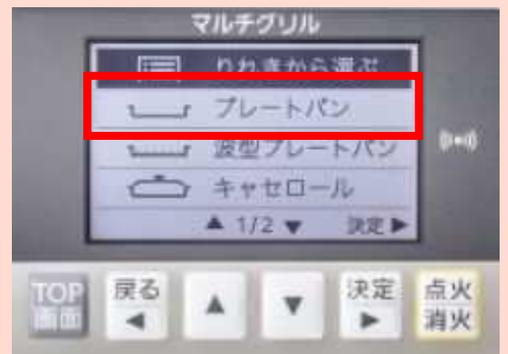
【作り方】

1. レタスは洗って水分をしっかりと取り、トマト薄切りにしておきます。ベーコンは大きければ半分に切っておきます。
2. 食パンは、12枚切りでもOK。耳を切らないでおきます。
3. アルミホイルで卵用の型を作り、卵を割り入れます。
4. ベーコン用にアルミホイルは何度か折りたたんで細長く作り、なるべく重ならないように入れます。
5. プレートパンに2の食パンと、3の卵、4のベーコンを乗せてグリルにセットします。



～【グリル】トーストモード～

6. 「調理モード」で「トースト」を選択します。
※「プレートパン」→「調理モード」→「トースト」
POINT：動画では「焼くモード」で行っており、どちらでも可能です。
7. 火力を「中」にし、「点火」を押します。
8. 焼きあがったら、ラップを敷き、その上に食パン1枚を置きます。
9. 8にベーコン、卵、レタス、トマトを乗せ、上にソースをかけます。
※上から乗せるパンにもソースを塗っておきましょう。
10. 食パンで挟んだらラップを隙間なくぴったりと包み込む。
11. ラップで包んだまま、包丁で中央を切って完成です！



- ・協力会社：(株)ノーリツ
- ・使用器具：プログレ

■ マリトッツォ



【材 料】

■パン (A)		
(A)	・強力粉……………	120 g
	・砂糖……………	10 g
	・塩……………	2 g
(B)	・卵……………	30 g
	・水……………	50 g
	・スキムミルク……………	3 g
	・ドライイースト……………	3 g
	・無塩バター……………	15 g
	・溶き卵……………	適量

■盛付用

・生クリーム……………	200 g
・はちみつ……………	50 g
・イチゴ……………	1個
・粉砂糖……………	少々

【作り方】

1. ボウルに (A) を合わせてふるいに入れ、スキムミルク、ドライイーストを加える。
2. 1に (B) を合わせ入れ、手早く混ぜる。まとまってきたら、台の上に取り出してこねる。
3. 生地が滑らかになったら、バターを加えてさらにこねる。
※ベタつき感がなくなるまでこねる (約20分)
4. 生地を引っ張り薄い膜が張るようになったら生地を4～5頭分し、クッキングシートを引いたキャセロールに並べる。

～【グリル】 パン発酵焼き上げモード ～

5. 溶き卵を塗り、キャセロールのふたをしてグリルにセットする。
※「キャセロール」→「調理モード」→「パン発酵焼き上げ」
6. タイマーを「50分」にセットし、「点火」を押す。



～盛付用～

7. ボウルに生クリームを入れ、泡だて器で混ぜる。
8. ある程度固まってきたら、はちみつを入れて角がたつくらいまでよく混ぜる。
9. パンが焼きあがったら粗熱を取り、真ん中に切り込みを入れ生クリームをいれて完成です。
※お好みで間にイチゴをいれ、粉砂糖を最後にふってください。



・協力会社：(株)ノーリツ
・使用器具：プログレ

