黒ごまのショートブレッド



材料	(4人分)
バター(食塩不使用)	80g
薄力粉	250g
ベーキングパウダー	大さじ1
砂糖	60g
黒炒りごま	大さじ3
卵	1/2個
牛乳	60ml

下準備

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷く。
2. バターは小さめの角切りにして冷蔵庫で冷やす。
3. 卵は溶きほぐして牛乳と混ぜる。
4. 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。

作り方

1. 冷蔵庫で冷やしたバターとふるった粉類をボウルに入れ、バターを指先でつぶしながら粉となじませるように混ぜ、両手で軽くこすり合わせるようにしてそぼろ状になるまで手早く混ぜる。
2. (1)のボウルに砂糖と黒ごまを加えて混ぜ合わせ、溶き卵を混ぜた牛乳を加え、粉っぽさがなくなり生地がひとまとまりになるまでゴムべらで混ぜる。
3. (2)の生地をポリ袋に入れ、10×15cmの大きさにまとめたら冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
4. (3)を袋から出してまな板の上に置き、包丁で三角形に4～6等分に切る。切り目をくっつけたまま離さずに、オーブンシートを敷いたダッチオーブンに入れて蓋をし、グリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの中(標準)を選択し、タイマーを25分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。
5. 冷めたらオーブンシートごと取り出して切り目を入れた部分で割る。

スコーンのようなホロホロとした食感と口の中いっぱいに広がるごまの風味が印象的

監修 武蔵裕子