

CAKE SALÉ à la Provençale Olives/Tomate

プロヴァンス風ケーキサレ(オリーブ・トマト)



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(パウンド型 500g2台分)

にんにくペースト	10g
ペーストロッソ	20g
オリーブオイル EXV	40cc
卵 1個約 52g 5個	260g
バター	60g
薄力粉	230g
ベーキングパウダー	11g
砂糖またはトレハロース	20g
あらびき黒こしょう	1g
*プロヴァンスタイム入り ブラックオリーブ種抜き(1/4カット)	60g
*プロヴァンスハーブ入り グリーンオリーブ種抜き(1/2カット)	80g
*セミドライトマト(1/3カット)	90g
*ベーコン(1cmダイスカット)	100g
*チーズ(ダイスカット)	60g
パルメザンチーズ(パウダー)	2g

作り方

1. 小麦粉、塩、こしょう、ベーキングパウダーをよく混ぜておく。
2. にんにくペースト、ペーストロッソとオリーブオイルを混ぜる。
3. 卵を溶き、2に加え、よく混ぜる。
4. 溶かしバターを加えて混ぜる。
5. 4に1を少しずつ加えながら混ぜる。
6. 5に具材*を混ぜ合わせる。
7. 生地を1時間ほど休ませる。
8. パルメザンチーズをふって、余熱しておいたオーブンで焼く。180℃30分。その後オーブンの中で10分休ませる。

※型につかないように、よくオイルを塗ってください。

※シリコンシート使用の場合はシートの底にみじん切りかパウダーのチーズをひくと焦げ目がきれいに焼けます。

※具材を上には飾ると(オリーブ4個、トマト1個、パルメザンチーズ)、彩もよい焼き上がりになります。



ケーキ型



ドーナツ型



ミニクグロフ型

