



フライパンで米粉のフォカッチャ

フライパンで作る、発酵なしの簡単ヘルシーな米粉パン♪

材料（5人分）

米粉（ミズホチカラ）	200g
片栗粉	12g
絹ごし豆腐	200g
砂糖	20g
塩	2.5g
オリーブオイル	12g
ベーキングパウダー	6g
白神こだま酵母	1g

ローズマリー	適量
岩塩	適量

作り方

- 1 ボウルにパン生地材料を全て加え、豆腐の粒がなくなるまでゴムベラで押し潰しながらこねる。
- 2 しっかり混ざったら生地をまとめ、5等分にする。
手に油（分量外のオリーブオイル）をつけ、生地を綺麗に丸める。
手のひらサイズに伸ばしたら、表面に指で穴を5箇所開け、オリーブオイル（分量外）をたっぷり塗る。
ローズマリーと岩塩を散らす。
- 3 熱したフライパンに、オリーブオイル（分量外）を引き、生地を並べる。
蓋をして弱火で両面7分ずつ焼いて完成。