



2 times delicious
olive sake lees cracker

健康オリーブ料理
オリーブ料理フェスティバル
入選作品

2度美味しい！オリーブの酒粕クラッカー

作者 有馬 智恵美

コメント

焼き上げることによって酒粕がチーズのような風味になり、小豆島特産のオリーブやオリーブオイルとの相性が抜群な新感覚のクラッカーです。

風味がしっかりある素材なので調味料を控えめにし、糖質を抑えるため小麦粉の量も最低限にした、こだわりの一品です。



オリーブを用いた健康長寿の島づくり推進協議会

材料 (約15本)

酒粕…………… 50g
湯…………… 50g
塩…………… 1g
薄力粉…………… 60g
オリーブオイル…………… 12g
黒オリーブ…………… 15g
ヨーグルト…………… 40g
はちみつ…………… 適量

※酒粕：板状ではなく、ポロポロとしているタイプが好ましい。

※ヨーグルト：ギリシャヨーグルトのような水切りタイプ、もしくは市販品のビヒダスヨーグルト等がディップしやすく好ましい。

作り方

1. 黒オリーブを刻む。
2. ボウルに酒粕、薄力粉、砂糖、塩を入れて混ぜる。
3. オリーブオイル、黒オリーブを順に入れて混ぜて手でまとめる。
4. まとまらない場合は水を10g～15g調整しながら入れ、ひとまとめにする。（生地がべちゃべちゃにならないよう注意してください）
【酒粕クラッカーをさっくり仕上げるためのコツ】
生地をこねすぎないこと。そのために、あらかじめ酒粕の塊が大きかったり、離れが悪い場合は、指でちぎっておくと良いです。
5. 生地を綿棒で4～5mmに薄くのばし1.5cm幅、7cm長のスティック状に切る。
6. オーブンシートを敷き、少しずつ離して天板に並べる。180℃18分～20分オーブンで焼き、全体的にこんがり焼き目がついたら出す。（色が付く前に出すと生焼けになり、サクサク感が半減してしまいます）
7. しっかり冷めたら皿に盛る。
8. 小皿にヨーグルト、はちみつを入れてクラッカーに添える。