カレーナン

調理時間　約60分
カロリー　444kcal(1人分)

材料　(2人分)

(A)	
強力粉	100g
薄力粉	100g
カレー粉	小さじ1
(B)	
ドライイースト	5g
砂糖	5g
塩	3g
オリーブ油	大さじ1
ぬるま湯	120ml
打ち粉	適量

作り方

1. ボウルにAをふるい入れ、Bの材料とぬるま湯を加えて混ぜ合わせ、ひとまとめになったら、端を折りたたむようにして100回程度こねる。
2. 表面がつるりとしたら、ボウルに入れ、ふんわりとラップをかけ、大きめのボウルに60℃の湯を入れて、ボウルを浮かべ、25分程発酵させる。
3. (2)の生地を2等分にして、丸く形を整え、ラップをかけて10分休ませる。
4. (3)に打ち粉を軽くふり、めん棒などでのばして広げる。
5. (2)をクッキングプレートにのせてグリルに入れ、両面焼グリルを点火し、上火強、下火弱で5分焼く。好みでバターをのせていただく。

本格的なナンが手作りできます。