

GALETTES DE SARRASIN ガレット ド サラザン

そば粉100%の生地

国内産田舎風石臼挽粉・・・450g

国内産アラメ・・・・・・・・・・50g

塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・13g

全卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個

水・・・・・・・・・・750g～1000g

はちみつ・・・・・・・・・・25g

1. 前日に、すべての材料をホイッパーで混ぜ合わせる
2. 焼成する前に、生地が硬ければ、水を足し、生地の硬さを整える
3. 200度のプレートで焼成する



N&F 日仙製粉株式会社
Richifutsu SHOJI CO., LTD.



石森製粉株式会社 営業本部

〒136-0082 東京都江東区新木場 4-6-23

電話 **03-3521-4160** FAX **03-3521-4220**

フリーダイヤル(月～金 9:00～17:00) 0120-32-1157

URL <http://www.ishimori-seifun.co.jp>