

Panella

チェチップス (ひよこ豆のチップス)



【材料】

チェチ (ひよこ豆) の粉	100g
水	300g
コンチェントラートデルマーレ (アサクラの塩)	小さじ半
フェネルの葉	適宜
EVO オルチョサンニータ (揚げ油として)	適宜

【つくり方】 ※クッキングシートを 30 cm×40 cm を 2 枚用意する

- 1) フェネルは洗ったらよく水けを切っておく (ぬれていると NG)
- 2) チェチの粉は一度ふるう
- 3) 鍋に分量の水を入れチェチの粉、コンチェントを入れ泡だて器で混ぜる
- 4) 火をつけ中火よりやや弱い火でかき混ぜる
- 5) 粘性が出たら木べらに替えなべ底からよく練る
- 6) どんどん粘性が強くなるので焦げないように火加減を弱め注意しながら練る
- 7) 下から湧き上がるようになったら OK。フェネルを一気に加え均一になるよう手早くかき混ぜる
- 8) クッキングシートの 1 枚の中央に生地を移す
- 9) もう一枚のクッキングシート上から乗せ生地をはさみ熱いうちに麺棒で薄く伸ばす
- 10) 0.2mm 位に均等に伸ばしたら上のクッキングシートをとり除き四角に好みの大きさにカットする (この時点で完全冷まして冷凍可能)
- 11) フライパンに少し多めのオルチョを注ぎ適温になったら両面揚げる

※食べてみてお好みでコンチェントを振る

※生地は薄いほどおいしい

【使用アサクラアイテム】

●チェチの粉 ●コンチェントラートデルマーレ (アサクラおすすめお塩) ●EVO オルチョサンニータ

オルチョサンニータを使ったレシピ集 By アサクラ



プロセス7) 粘性が出るので火加減に注意、

火を少し弱めても良い

※ポイント

下からふくふく空気が膨らむように

なったら加熱完了、手早くクッキングシートの
中央にうつす



プロセス9) 同じ大きさのクッキングシートを2枚

あらかじめ準備しておく

※ポイント

熱いうちに麺棒で薄く伸ばす

冷めると伸せなくなるので注意



プロセス10) 0.2mmいかが美味しい食感に仕上がる

※ポイント

フェネルがなければ

イタリアンパセリ、セージ、ローズマリー

この状態で冷めれば冷凍可能



プロセス11) 多めのオルチョで素揚げ

最後オルチョがなくなる用にあげるのがベスト

もちろん天ぷらをする様にたっぷりの菜種油など
で揚げてもよい

最初の片面はじっくり時間かけてカリッとしたら
裏面を。