

カトミ

<材料：4人分>

| | |
|-------|---------|
| 卵 | 3 個 |
| ヨーグルト | 400g |
| 水 | 400ml |
| 小麦粉 | 500g |
| 砂糖 | 小さじ 1 |
| 塩 | 小さじ 1/2 |
| イースト | 4 g |
| バター | 適量 |



<作り方>

- ①ボウルにイースト、水 100ml、砂糖を入れて混ぜ、イーストを発酵させます。
- ②別のボウルに、卵、ヨーグルト、塩、①、残りの水、小麦粉の順に、よく混ぜながら加えます。
- ③できた生地 (②) を 45 分置き、発酵させます。(ボウルにラップをかけて常温で置く)
- ④フライパンで適量のバターを溶かし、生地 (③) を少し (薄く) 入れて、両面焼きます。※厚さの目安はクレープとパンケーキの間くらい
- ⑤生地焼きを繰り返し、お好みの枚数焼きます。
- ⑥お好みで、はちみつ、ジャム、チョコレートなどをかけて完成です。