

# GALETTES DE SARRASIN ガレット ド サラザン

そば粉100%の生地

そば粉 (江戸の香)	1000g
グランド塩 	25g
全卵	2個
水	1500~2000g
はちみつ(アカシア) 	50g



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



 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>