

우유를 이용한 요리



핫 케익

<재 료>

| | |
|-------------|-------|
| 우유..... | 1 컵 |
| 밀가루..... | 2 컵 |
| 달걀..... | 2 개 |
| 설탕..... | ½ 컵 |
| 버터..... | 2 큰술 |
| 소금..... | ½ 작은술 |
| { 설탕시럽..... | 2 큰술 |
| 버터..... | 2 큰술 |

<만드는 법>

- ① 밀가루와 소금을 체에 내려 놓는다.
- ② 그릇에 달걀과 설탕을 넣고 거품이 나도록 저으면서 녹인다.
- ③ ②가 녹으면 우유와 버터를 넣어 혼합한 후 체에 내린 밀가루를 가볍게 혼합한다.
- ④ 두툼한 프라이팬에 버터를 두르고 종이로 덮으면서 ③의 반죽을 조금씩 붓고 뚜껑을 덮어 약한 불에서 색이 나도록 익힌 후 다른 면도 익혀 접시에 담는다.
- ⑤ 핫케익 위에 설탕시럽을 뿌리고 버터 한쪽을 올려 접시에 담아낸다.

우유를 이용한 요리



피 자

〈재 료〉

| | |
|----------------|----------------|
| 〈피자껍질〉 | |
| 밀가루..... 5 컵 | 육수..... 1 컵 |
| 이스트..... ½큰술 | 토마토케첩... 3 큰술 |
| 물..... 1 ½컵 | 설탕..... ½작은술 |
| 소금..... ½작은술 | 소금..... ½작은술 |
| 버터..... 2 큰술 | 버터..... 1 큰술 |
| 〈피자소스〉 | |
| 토마토..... 100g | 치즈..... 100g |
| 마늘..... 1 쪽 | 토마토..... 50g |
| 당근..... 50g | 햄..... 50g |
| 양파..... 50g | 베이컨..... 2 장 |
| 세러리..... 20g | 피망..... 1 개 |
| 양송이버섯..... 20g | 양파..... 30g |
| | 양송이버섯..... 20g |
| | 〈피자 고명〉 |

〈만드는 법〉

- ① 이스트를 따뜻한 물(25~30℃)에 담그어 발효시킨다.
- ② 밀가루와 소금은 체에 내려 버터와 이스트 발효시킨 것을 함께 반죽을 하여 따뜻한 곳에 둔다.
- ③ 피자소스용 재료 중 토마토, 마늘, 당근, 양파, 세러리는 곱게 다지고 양송이버섯은 얇게 저민다.
- ④ 프라이팬에 버터를 두르고 ③의 재료를 볶다가 토마토 케첩을 넣어 혼합한 후 육수를 붓고 설탕, 소금을 같이 넣어 충분히 조린다.
- ⑤ 고명용 재료 중 토마토는 얇게 저미고 햄, 베이컨은 2cm 각으로 얇게 썰고 피망, 양파는 등글게, 양송이버섯은 얇게 썰어서 준비해 놓는다.
- ⑥ 피자팬에 ②의 피자 반죽을 얇게 밀어 올리고 그 위에 피자소스를 담고 위에 고명을 올려 200℃ 오븐에서 15분간 굽는다.