

コーンブレッド Proja (プロージャ) チーズ入りのトウモロコシ粉のパン



祝祭時に食べられる伝統的なトウモロコシ粉パン。

ハム、アイヴァル（ローストパプリカのペースト）といった前菜と一緒に食べる。

また、朝食としてプレーンヨーグルトや飲むヨーグルトと一緒にどうぞ。

*マフィン型を使うと 15~18 個になります （シリコンマフィン型がベスト）

材料（15 個ぐらい）：

サラダ油 50ml

卵：2 個

炭酸水：250ml

強力粉：180g

オーブントレー用（マフィン型用）
油：少々

コーングリッツもしくはコーンミール：

190g

カッテージチーズもしくはフェタチー
ズ：100g

ベーキングパウダー：12g

トッピング用 いらごま（白）少々

塩：小さじ 1

プレーンヨーグルト 180g

作り方：

- ① 卵をかきまぜ、コーングリッツ、強力粉、塩、ベーキングパウダー、ヨーグルト、油、炭酸水を入れる。
- ② よくかきまぜ、最後にチーズを投入。軽くかきまぜる。
- ③ マフィン型（少し油を入れる）、またはベーキングシートに流し込み、いらごまをトッピングし、220 度のオーブンで約 25 分~30 分焼く。