



クロアチア共和国大使夫人のおもてなし

# クロアチアのパン・菓子と料理

Mrs. Blaženka Hrastić

ブラジェンカ・フラスティッチ大使夫人

世界のさまざまなパンや料理を紹介する大使館訪問シリーズ。今回はアドリア海を望むクロアチア共和国。和食では高級クロマグロの産地として知られるが、その美しい町並みや世界屈指の強豪サッカーなど多方面で認知が広がっている。同国のパン・菓子・料理を駐日大使夫人が紹介する。



## ヴァラジュディン・クリピッチ

クロアチアの北部を代表する塩味の食事パン。細長く巻いたり渦巻き形が定番。

工程



**1** 材料を捏ね、約2倍になるまで約30分発酵。分割丸めてからベンチタイム。

**成形1**：麵棒で楕円にのばし、両手で手前から左右上方へと巻きあげる  
**成形2**：細長くしてから渦巻き状にクルクルと巻く



**2** 卵を塗り、クミン、ゴマ、塩を振って200℃で14分焼成



**【材料】**  
 小麦粉 ..... 500g  
 ミルク ..... 350ml  
 イースト ..... 小さじ2  
 砂糖 ..... 小さじ1  
 塩 ..... 小さじ2  
 植物油 ..... 100ml  
 卵(塗り玉用) ..... 適量  
 クミンシード、白ゴマ ..... 適量

## トリュフソースのポークフィレ

西部のイストリア半島はトリュフの世界的産地。ソースに贅沢に使う華やかな香りを楽しむ。付け合せは炊き込みご飯「リジビジ」

