

くるみ饅頭



●材料● 1個48g (皮16g 餡32g) x12個

薄力粉 (スーパーストイレット)	1.1K
上白糖	550g
全卵	440g
よつ葉無塩バター	14g
イスパタ	9g
重曹	9g
水飴	14g
水	8.5g



※全員で使う分量です (全部で123個できました)

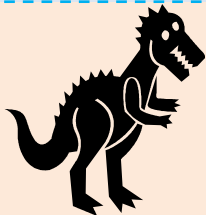
粒練餡 (少しカタメ)	390g (12個分)
和ぐるみ	12粒



卵黄	}	蜜
醤油		
みりん		

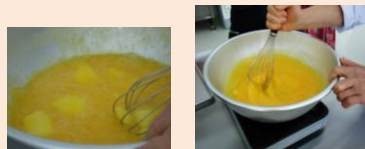
《下準備》

- 餡玉を作る
- イスパタと重曹を水で溶いておく
- 薄力粉はふるっておく
- 仕上げ用の蜜を作っておく



●つくり方●

- ① 卵をホイップでほぐし、砂糖、水飴をアルミボウルに入れて、よくすり混ぜ直火にかけて糖が完全に溶けるまでよく混ぜる。
(ステンボウルの場合は湯煎)



- ② 火を止めて、①のボウルにバターを入れ、予熱で溶かす。
③ ボウルに水を入れ、③のボウルをかき混ぜながら冷やす。
④ ②のボウルにイスパタと重曹を水で溶いたものを加えて混ぜ合わせる。
⑤ ④のボウルにふるった薄力粉を加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。



- ⑥ 薄力粉をふるった番重に生地を取り出し、薄力粉をふりながら折りたたむようにして軽くもみ、なめらかな生地にする。棒状に転がし15gに切り分ける。



- ⑦ 薄力粉をつけながら生地を30gの餡を包み、型で抜く。表面につけてる粉を刷毛ではらう。



- ⑧ 型抜きをした饅頭の上面を刷毛で蜜を2回ぬりくるみに乗せオーブンに入れて焼く。



上火220℃ 下火100℃に設定(下火は180℃まで上がったので0にする)様子を見ながら約10分(底部分が焼けてきたので天板をもう1枚重ねる)家庭のオーブンで約220℃

