

日本・ミックス粉

もちどら粉

もちどら



配 合

a もちどら粉	150 g
b もちどら粉	850 g
卵	1000 g
上白糖	840 g
ハチミツ	50 g
液糖	60 g
液状脂	100 g
B. P	13 g
重曹	6.5 g
c 水	440 g
d 水	270 g

工 程

- ① 卵をボールに割りほぐした中に上白糖を加え、湯せんにして人肌位に熱をつける。
 - ② a もちどら粉にc水の半量を溶き求肥状に練り上げ、cの残り半量で生地をのばす。(求肥の温度を下げるため)
 - ③ ①と②を混ぜる。
 - ④ 冷めたら、bもちどら粉、B.Pを入れ合せる。
 - ⑤ 次に、液状脂、液糖、ハチミツを加え混ぜる。
 - ⑥ d水の少量で重曹を溶き、d水の残りを⑤に全量入れて、30分位生地を休ませる。
 - ⑦ 弱火で熱した平鍋にて焼き上げる。(160℃位)
- ※ 液糖……………固形物7：水分3
平鍋にぬる油は、ごく微量にする。
(どら焼と同じような油の使用量で焼くと、表面に斑点ができることがあります。)

取扱代理店

日本穀粉株式会社