



もち大麥どら焼

- ・ もっちりした食感のどら焼です。
- ・ 水溶性、不溶性の食物繊維をバランスよく含むもち大麥粉を使用しました。

【配 合】	Sハーブ(薄力粉)	70%
	もち大麥粉	30%
	全卵	110%
	上白糖	80%
	蜂蜜	5%
	みりん	5%
	液状乳化油脂	3%
	重曹	1.5%
	ベーキングパウダー	0.8%
	水	50%
	※加水量は調整ください。	

【製 法】 ミ キ シ ン グ (ホイッパー使用)

- ① もち大麥粉、ベーキングパウダーを篩い合わせる。
- ② 全卵、糖類、みりん、液状乳化油脂、水をボールに入れ中高速1分。
- ③ ①および少量の水で溶いた重曹を加え、低速1分、中高速1～2分。

生地温度 20～25℃

フロアタイム 10～20分

焼 成 機械に合わせて調節してください。