



もち大麦どら焼

- ・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麦粉を使用しました。

【配 合】 Sハーフ(薄力粉)	7 0 %
もち大麦粉	3 0 %
全卵	1 1 0 %
上白糖	8 0 %
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	5 0 %

※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もち大麦粉、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。
- ③①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°C

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。