レシピ

もちどら

日の本穀粉株式会社

本社営業部　TEL　048(615)-1157
大阪営業部　TEL　06(6369)-1157
名古屋営業部　TEL　(0568)58-5757

【特徴】

もちもち食感に仕上げたどら焼き。

【製品写真】

【配合】 生地

原材料名	配量(g)	備考
aもちどら粉	150.0	
bもちどら粉	850.0	
卵	1000.0	
上白糖	840.0	
ハチミツ	50.0	
液糖	60.0	
液状油脂	100.0	
ベーキングパウダー	13.0	
重曹	6.5	
c水	440.0	
d水	270.0	

【工程】

① 卵をボウルに割りほぐした中に上白糖を加え、湯せんして人肌位に熱を付ける。
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伸ばす。
（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、ベーキングパウダーを入れ合わせる。
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 熱した平鍋にて焼き上げる。

※液糖・・・