レシピ

どら焼き

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】

浮きの良い食べ応えのあるどら焼きです。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・モチコ	17.0	
小麦粉	233.0	
全卵(殻付き)	210.0	
上白糖	200.0	
蜂蜜	15.0	
日本酒	10.0	
重曹	3.0	
水	100.0	

【工程】

① 全卵に濾した上白糖を加えホイッパーで混ぜる。
② 蜂蜜と日本酒を加え混ぜる。
③ 小麦粉とソワ・モチコを粉体混合し、②に加える。
④ 水を加え粘性を調整する。
⑤ 水溶き重曹を加え混ぜる。
⑥ 190℃の鉄板に流し、焼く。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。