

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】

原材料名	配量(g)	備考
【半返し生地】		
日の本ミックスもちどら粉	50.0	
水	147.0	
【本種】		
日の本ミックスもちどら粉	283.0	
全卵	333.0	
上白糖	280.0	
蜂蜜	17.0	
水あめ	20.0	
ベーキングパウダー	4.3	
重曹	2.2	
水(調整水)	90.0	
粒餡	適量	

【工程】

- ① 卵をボウルに割りほぐしホイッパーでよく混ぜ、上白糖を加え混ぜる。
- ② 本種の日の本ミックスもちどら粉、B.Pを粉体混合し篩しておく。
- ③ 鍋に半返し用の日の本ミックスもちどら粉と水の半分を入れて火にかけ半返しをし、残りの水で伸ばしていく。
- ④ ①に②と③を加え、よく混ぜる。
- ⑤ さらに、蜂蜜、水あめを加え混ぜ30分ほど冷蔵庫で寝かせる。
- ⑥ 水溶きした重曹、調整水を加え(生地の状態を見ながら)、平鍋で焼き、粒餡を挟む。

【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。