



職人もうなる、
もちもち食感。

もちどら粉

こだわりのもち米を使用したミックス粉です。
機械耐性があり、もちもち生地のどらやきが手軽に
出来ます。どら焼きに使用する小麦粉の一部を置き
換えるだけでソフト感・日持ち向上につながるため、
食感改良剤としても使用できます。



日の本ミックス もちどら粉

機械耐性があり、
もちもち生地の
どら焼きができます

冷凍解凍に
優れています

やわらかく
伸びがあり、曲げて
折れにくい生地に
仕上がります



もちどら

もちもち食感に仕上がるどら焼きレシピ。

配合

〈生地〉	
aもちどら粉	150g
bもちどら粉	850g
卵	1000g
上白糖	840g
ハチミツ	50g
液糖	60g
液状油脂	100g
ベーキングパウダー	13g
重曹	6.5g
c水	440g
d水	270g



作り方

- 卵をボウルに割りほぐした中に上白糖を加え、湯せんにして人肌位に熱をつける。
 - 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のぼす。(求肥の温度を下げるため)
 - ①と②を混ぜる。
 - 冷めたら、bもちどら粉、ベーキングパウダーを入れ合せる。
 - 次に、液状脂、液糖、ハチミツを加え混ぜる。
 - 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。
 - 熱した平鍋にて焼き上げる。
- ※液糖 ----- 固形物7：水分3

【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。
あわせて使用する素材によっては冷解凍できない場合があります。



ウェブ レシピ

日の本ミックス もちどら粉

荷姿	10kg
主な製品	もちどら、焼き鮎など
アレルギー	小麦、やまいも



MEMO



日の本穀粉株式会社



WEB SITE

Q 米粉の日の本

検索

関東支社

本社営業部 ☎048-615-1157

〒330-0855 埼玉県さいたま市大宮区上小町516番地 倉持興業ビル2階

関西支社

大阪営業部 ☎06-6369-1157

〒564-0052 大阪府吹田市広芝町10番40号 TEK第一ビル7階

名古屋営業部 ☎0568-58-5757

〒481-0041 愛知県北名古屋市九之坪白山84番 大阪食糧卸(株)内