

伝えて
いきたい!

滋賀の伝統食材でおやつ

第66回 もちもちホットク(韓国のおやつ)

舌ざわりの良い求肥や大福の皮などの原料になるもち粉は、もち米を水洗いして乾燥し、粉にしたものです。滋賀県で収穫した羽二重餅米から加工される滋賀県産羽二重餅粉は、高級な和菓子にも使われる高品質な食材です。

チャックシール付袋

1084 国産穀粉

滋賀県産
羽二重餅粉

300g ★

滋賀県産羽二重餅米を使用した餅粉です。大福づくりの材料にどうぞ。

賞味期間:6カ月



本体 **420**円
(税込 454円)

材料
(6枚分)

1084 滋賀県産羽二重餅粉 … 80g
293385 薄力小麦粉 … 140g
塩 … 2g
砂糖 … 小さじ1
292141 ドライイースト … 3g

作り方

- ① もち粉と薄力粉、塩を一緒に大きめのボウルにふるい入れる。砂糖とドライイースト、ぬるま湯を加えて泡立て器でなめらかになるまで混ぜ、ゴムベラでひとまとめにする。ラップをかけて30～40℃に1時間前後おいて発酵させる。
- ② Aのクルミは空炒りし、粗みじんに切って黒糖、シナモンパウダーと混ぜ、6等分する。
- ③ ①の生地が2倍くらい大きになったらゴムベラで軽くかき混ぜてガスを抜き、きめを整える。

ぬるま湯 …………… 180ml
サラダ油 …………… 大さじ3

A 134 生クルミ …………… 30g
黒糖 …………… 40g
シナモンパウダー … 小さじ1/2

- ④ 180℃に温めたホットプレートにサラダ油を広げ、水でぬらした手のひらに1/6の生地を広げる。中央に②をのせ、端から生地を伸ばしながら包み込む。(手指を水でぬらしながら作業すると扱いやすくなります。多少はみ出ても気にせずまとめましょう)
- ⑤ 包むごとにホットプレートに並べ、裏面がこんがりしてきたら裏返し、フライ返しで押さえながら丸く広げる。両面がきつね色に焼けたらでき上がり。

意外と簡単!
もち粉で韓国風おやつ

