



ーきほんのどらやき生地ー



<材料>1人分 (1個)

けいらんぜんらん 鶏卵全卵.....19g (1つ50gで計算)
てんさいとう 糖.....11g
はちみつ..... 3.5g

じゅうそう 重曹..... 0.23g
みず 水 (重曹用) 0.65g

みず 水.....12g
はくりきこ 薄力粉..... 25g

<作り方>

- ①ボウルに鶏卵・てんさい糖を加えて、もったりするまで泡だて器で混ぜます
- ②①にはちみつ・重曹水を加えて混ぜ、分量の水12gのうち80%の水、9.6gを入れ混ぜます。
- ③ふるいにかけてながら薄力粉を加えて、混ぜます。粉気がなくなったら、ラップをして15分寝かせます。時間になったら残りの水2.4gを少しずつ加え、もったりする柔らかさになるように調整します。
- ④ホットプレートは弱めの140℃に熱し、レードルで生地を1点に流し～8cm程度の円に広げたらとめます。
- ⑤生地にプツプツと泡が出てきたら裏返し、裏面をさっと焼きます。焼き上がったら裏面を下にしてケーキクーラーにのせ、粗熱をとり、生地がなくなるまでこれを繰り返します。
- ⑥皮が冷めたら、表面 (最初に焼いた方) を外側にして2枚であんを挟み縁を押さえ密閉容器に入れて、どら焼きがしっとりしたら完成です。

※あんレシピは別紙(べっし)に掲載(けいさい)します。

粉(こな)の変更(へんこう)・生地(きじ)に他材料(ほかざいりょう)を加(くわ)える・あんの変更(へんこう)などアレンジは自由自在(じゆうじざい)です。※どらやき生地(きじ)は薄力粉(はくりきこ)によって違(ちが)いが大(おお)きいので気(き)をつけてください!