


味噌だれ入り

# 焼きまんじゅう




4人前

**生地**

塩 1.5グラム  
 ドライイースト 3グラム  
 中力粉 200グラム  
 コンデンスミルク 5グラム  
 温水 80グラム (35度)

(炭酸水をかわりしてもよい)



## 味噌だれ入り焼きまんじゅう

生地 塩1.5グラム、ドライイースト1.5グラム、中力粉200グラム、コンデンスミルク5グラムをボールに入れ軽く混ぜる。そこに温水(80グラム35度)を少しずつ加え9分程度こねる。ラップをし、1時間ねかせ。

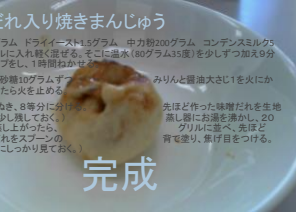
たれ 味噌と砂糖10グラムずつ、みりんと醤油大さじ1を火にかけて、とろみが出たら火を止める。

生地のをめき、8等分に分け、先ほど作った味噌だれを生地で包み込む。(少し湿して置く)

グリルに並べ、先ほどつくった味噌だれをスプーンのおぼろぎ程度、背け目をつける。

蒸し器に並べて、20分間蒸す。

# 完成




**たれ**

味噌	10グラム
砂糖	10グラム
みりん	大さじ1
醤油	大さじ1

調味料を鍋に入れとろみが出るまで温める。たれを火にかけるときは、蒸発しないように、注意して下さい。味噌のものは、本家の食べ方をまねて、手早く下さい。味噌のものと、熱が伝わりやすく、やけどをしやすい可能性があります。

## 生地を作る

生地の材料(温水以外)をボールに入れ、軽く混ぜる。  
 次に、温水を少しずつ入れながら9分こねる。  
 まとまりになったら、ラップをして45分～1時間置いておく。




## 蒸す

生地のガスめき、8等分に分け  
 生地を分けたものを指でお茶碗のような形にする。


たれ小さじ3分の1を入れ、生地を小籠包のような形にして包み込む。蒸し器に並べて、20分間蒸す。

なお、あらかじめ鍋にお湯をわかしておく。



## 焼く

蒸し器からまんじゅうを取り出し、グリルに並べる。このとき、余ったたれをまんじゅうに少しつけて、焦げ目をつけると、なおよい。焼いているときは、焦げないように時々確認する。適度に焦げ目がついたら、お皿に盛り付ける。



# 完成

おいしく食べてね～



## 完成写真

