



昔ながらの

焼きまんじゅう



作り方

まんじゅう

- ① 生地の黒い線の材料をボールに入れて軽く混ぜ、温水を加えよくこねる
- ② 生地を丸め、ボールにラップをする
生地をねかせる
- ③ 生地のガスをぬき、20等分に分ける
- ④ 分けた生地を丸めて、蒸し器に並べる
- ⑤ 10分間蒸す
- ⑥ 蒸し器からまんじゅうを取り出し、グリルに並べる
- ⑦ スプーンの背を使って味噌だれをぬる
- ⑧ 焼き色をつける

味噌だれ

- ① 片手鍋に味噌だれの全ての材料を入れ、火にかける
- ② とろみが出たら火をとめる

良さ

この焼きまんじゅうはアレンジしていないので昔ながらの味を楽しめます
さらに、一口サイズなので食べやすくなっています
ほかにも、ちがう種類の焼きまんじゅうがあるのでぜひ作ってみてください

材料

生地		味噌だれ	
中力粉	150g	味噌	10g
ドライースト	3g	砂糖	15g
砂糖	5g	みりん	大さじ1
塩	1.5g	しょうゆ	大さじ1
温水	80g		