

酒まんじゅう

○ 伝承料理のいわれ

昔は、みそ、しょうゆを自分の家で作っていました。その時、使用する麴を使用して、酒まんじゅうを作り楽しみました。現在では麴を作る機会もなくなりましたので、ドライイーストを使って簡単に作る方法を紹介합니다。

< 材 料 >

小麦粉（薄力粉）	500g + 100g
酒種	280cc
砂糖	65g
塩	少々
ドライイースト	3.5g ~ 4g
あんこ	625g

< 作り方 >

- 1 小麦粉500gにドライイーストを混ぜる。（ふるわなくて良い）
- 2 酒種に砂糖と塩を入れ混ぜる。
- 3 1と2を耳たぶ位にこねる。（かたすぎると燃えが悪く発酵しない。）
- 4 ぬれ布巾をかけて寝かす。夏は3時間から4時間で燃える。冬はこたつを利用する。
- 5 燃えた生地が柔らかくなるまで、小麦粉をたして元の硬さにする。
- 6 あんこ25g、生地40gでまんじゅうを作り、再び発酵させる。
- 7 ぬれ布巾を敷いたせいろにまんじゅうを並べ火にかけ、20~30分位蒸す。（水をかける事によって、はぬかりが無く良く蒸せる。）

