

手作り「おやき」の作り方

〈材料〉

- おやきミックス 500g
- 水 300 cc(かため)～
330 cc(やわらかめ)

〈作り方〉

- ① 計量したおやきミックスをボウルに入れ、水を少しずつ注いでよく混ぜ、生地が滑らかになるまで十分に捏ねます。
- ② 生地が出来上がったら 20～25 等分(約 35g～50g)に分割します。(生地がベタつくようでしたら手に打ち粉を振ります)
- ③ 分割した生地を手のひらでいったん軽く丸めてから(麺棒等で)平らにし、具を入れて包み、もう一度きれいに丸め、手で軽く押さえ平らな円形にします。
- ④ 蒸す前にフライパンにうすく油を引き、弱火で両面がきつね色になる迄焼きます。その後、蒸し器(濡れがきんを敷く)に入れ 8 分～15 分間蒸します。(逆に蒸した物をフライパンにうすく油を引き、弱火で両面きつね色になる迄焼いても結構です。)
- ⑤ 油を使用しない場合は、③をそのまま蒸し器に入れ 8 分～15 分蒸します。

お好み焼の作り方

〈材料〉

- おやきミックス 100g
- だし汁
約 130 cc(2/3 カップ)
- 卵 1 個

〈作り方〉

- ① ボウルにおやきミックス、卵、だし汁を溶き、生地を作ります。
- ② お好み焼の具を①に混ぜます。
- ③ あらかじめ熱しておいたフライパン(油をうすく全面に)又はホットプレート(約 180℃)に②を丸く流します。
- ④ 裏面がきつね色になったら、(約 3～4 分)裏返して焼き、(約 3 分半)再び裏返して、お好みでソース・マヨネーズ・花かつお・青のりをかけてお召し上がりください。

ご注意

ドーナツ、アメリカンドック、スペイン風揚げ菓子などの揚げ物料理にはお使いにならないで下さい。
これらの揚げ物料理に使用されますと、生地が破裂して油が飛び散り、**やけどをする危険**がありますので、ご注意ください。