

小麦まんじゅう



材料(25 個分)

小麦粉(地粉)	1 kg
砂糖	170g
水	500ml
(小豆) あん	
	60 g×25(1.5 kg)
塩	少々
重曹	大 3 弱
酢	小 1(5ml)

作り方

1. あんは 25 等分に分けて丸めておく。
2. ボウルに小麦粉(地粉)、重曹、砂糖をあわせて、ふるいにかけて、ボウルに入れる。
3. 水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいのやわらかさにこねる。生地をひとまとめにする。
4. 生地をひとまとめにし、手でちぎって 25 等分にする。
5. 生地を丸く広げてあんをのせて、生地で包みながら丸める。
6. 蒸し器にクッキングペーパーを敷き、5.の丸めたまんじゅうは間をあけておく。
7. 15～20 分強火で蒸す。
8. 蒸し上がったらずるに上げ、水を手につけまんじゅうをなでる。

ポイント&その他

【地粉(じごな)とは】

小麦粉や蕎麦粉(そばこ)などのうち、地元で収穫された原料を元に、地元で製粉して作られた粉を指す俗語。 いわゆるノーブランドの商品名です。狭義には小麦粉のみを指しその多くは「うどん粉」と呼ばれる中力粉です。

○地粉がよい理由

1. ポストハーベットの心配がない(海外の小麦粉は収穫の後に農薬を散布するため残留農薬に気をつける必要がある。日本では収穫後の農薬を禁止しているので残留農薬の心配がない。「ポストハーベットのとは(ポスト=後・ハーベットの収穫を表す)」
2. 貴重な国産小麦粉