

☆≡ 親子クッキング ☆≡



こぶたまん



◆材料 (小さめ6個分)

<生地>

A強力粉	25g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
砂糖	15g
塩	2g

Bドライースト 3g

ぬるま湯 70cc

サラダ油 小1

<具>

豚ひき肉	60g
玉ねぎ	1/4個
しいたけ	1枚
うずら卵	6個
塩	少々
☆砂糖	小さじ1
☆酒	小さじ1/2
☆しょうゆ	小さじ1
☆片栗粉	小さじ1/2
☆ごま油	小さじ1/2

黒ごま
食紅

◆作り方

～生地を作ろう～

- ① ボウルにAを入れて菜箸で混ぜる。Bを入れてぐるぐる混ぜて、生地がまとまってきたら、サラダ油を入れて、なめらかになるまで、よくこねる。
- ② こねあがったら、生地をきれいに丸めてボウルに入れ、ラップをかけて、温かいところで発酵させる。
(35度で約20分)

～具を作ろう～

- ③ 玉ねぎ、しいたけはみじん切りにする。しいたけの軸も使おう！
- ④ ボウルに豚ひき肉と塩を入れてよく練る。
- ⑤ ☆の調味料を入れて、最後に③の野菜を加えて混ぜる。
- ⑥ 6個に分けて、うずら卵を入れて丸めておく。

～仕上げよう～

- ⑦ ②の生地を耳と鼻用に30g取ってから、生地を6等分して丸める。
- ⑧ 生地を麺棒でのばして、⑥の具を包む。
- ⑨ 耳・鼻用の生地に食紅でごく少量ずつ入れて色をつけて、鼻と耳を作りくっつける。
- ⑩ 黒ゴマで目をつける。
- ⑪ 小さく切ったクッキングシートに1個ずつのせ、発酵させる。
(室温で約10分)
- ⑫ 蒸気が上がった蒸し器で中火で約15分蒸す。

