

料理名 : パーコンチーズおやき

【材料】 12 個分

砂糖 30g
強力粉 410g
マーガリン 50g
塩 4g
牛乳 300mL
ドライイースト 6g
ベーコン 20g
スライスチーズ 4 枚(72g)
食用油 適量”

【出来上がり写真】



【作り方】

1. 強力粉、砂糖、ドライイーストをボールに入れ、ダマにならない様に牛乳をゆっくり入れて混ぜる
2. マーガリン、塩を加え、全体がまとまるまで混ぜる
3. まとまったら、ボールから取り出し、平らな台の上に出して全体が均一に混ざるようにこねる
4. 生地を引っ張ってみて、粉っぽいところがなくなるまで丁寧こねる
5. ボールに丸めた生地を入れ、ボールに濡らした布巾をかぶせる(布巾が生地に触らないように)
6. 1 時間くらい放置して発酵させる
強力粉をつけた指を生地第一関節までさして、抜いた時に生地が指にくっついてこないで
生地に指をさした跡がついたままになっていれば発酵完了
7. 発酵完了したら、ボールから生地を取り出し、12 分割する
8. 分割した生地をラップで軽く包む
9. 20 分間放置して生地をねかせる
10. 生地を円形に伸ばして 1/4 枚の大きさにしたチーズ、刻んだベーコンを包む
包む時に中身が出てこないように丁寧に継ぎ目をなくす
11. フライパンに食用油を入れて弱火をつけ、油がフライパン全体になじむようにのばす
12. 包んだ生地を入れて焦げ目がつくまで両面じっくり焼いて完成
生地に生焼けにならないように注意する”

コメント(この料理に込めた思いなど自由に)

安く手作りで出来立てのおやきを自宅で作れたら嬉しいのではないかと思います、実際に作ってみました

名前: ラムネ _____

年齢: _____ ご職業(学生,主婦,会社員など): 高校生 _____