

グーズベリーのおやき

2011/11/26 塩田・すぐりの村づくりの会

■材料（20個分）

《あん》		《皮》			
グーズベリージャム	120 g 程度	地粉	300 g	卵	2個
生グーズベリーの实	20個	砂糖	30 g	サラダ油	大さじ1
あんこ	400 g	重曹	小さじ2	酢	大さじ1
		打粉	適量	水	70cc程度

■作り方

《あん》

1. 卵の空きパックなどを利用して、あんことグーズベリージャムの玉を作る。

あんこ→ジャム→生グーズベリー→あんこの順に重ねて、冷凍する。

※おやきの皮とジャムに砂糖が入っているので、あんこの甘さは控えめが良い。

※固い玉のほうが包みやすいので、前日に作ってしっかりと冷凍しておくとう作業がし易い。



《あんこ玉が出来たら…》

1. 皮を作る。ボールに地粉、砂糖、重曹を合わせて、ふるいにかけてよく混ぜておく。
2. 別のボールに溶いた卵、サラダ油、酢、水（始めは60cc程度にしておく）を混ぜて、1のボールに少しずつ入れてまんべんなく混ぜる。
3. 手に打粉をつけながらこねる。様子を見ながら残りの水10ccを加え、耳たぶくらいの柔らかさになるようにこねる。あまりこねすぎないようにする。
4. 打粉をした台の上に生地をとって、棒状にまとめ20等分に切り分けて1個ずつ丸めて少しおく。
生地を手で丸く広げてあんこ玉を包み、形を整える。
※手早くあんこ玉を包まないと、ジャムが溶けて流れ出すので注意する。
5. 蒸気を上げて熱した蒸器にクッキングシートか濡らした蒸し布を敷き、間隔をあけて4で包んだおやきを並べ、強火で8分間蒸す。 ※途中で蓋をとらないこと。

