

# 焼き餅

## 材料

### 焼き餅の生地

薄力粉	80g
強力粉	80g
水 (30℃)	80g

### 具

牛豚挽肉	70g
ハクサイ	130g
塩	3g
ネギ	20g
ショウガ	1g
醤油	10g



## 作り方

- ①薄力粉、強力粉、水を合わせて捏ね、20分寝かせて焼き餅の生地を作る。
- ②ハクサイを粗みじんに切り、塩3gを混ぜて良く揉み、強く絞る。塩揉みしたハクサイを強く絞ると65gくらいになる。
- ③ネギは小口に切り、ショウガはみじんに切る。
- ④ボウルに②の塩揉みしたハクサイ、③のネギ、ショウガ、醤油を入れてよく混ぜ合わせ、具に粘りが出てきたら、12等分する。
- ⑤①の生地をもう一度捏ねてから、棒状に伸ばし、12等分し、生地を円形に伸ばす。
- ⑥⑤の皮で④の具を包み、1cmくらいの厚みに手のひらでゆっくりと押し潰す。
- ⑦ごく薄く油をしいたフライパンを加熱し、フライパンが熱くなったら、⑥の餡を包んだ生地を入れて焼く。
- ⑧片面が焼けたら、返して両面を焼き、最後に水15gを入れてフタをして蒸し焼きにする。
- ⑨焼き餅の芯まで熱が入ったら、フライパンから取り出し、器に盛る。

