

# もっちりプリプリしいたけまん

## 材料（4人分）

|               |      |
|---------------|------|
| A強力粉          | 125g |
| Aイースト         | 5g   |
| B薄力粉          | 125g |
| Bベーキングパウダー    | 3g   |
| Cしいたけ粉末       | 3g   |
| C砂糖           | 25g  |
| C塩糀           | 小さじ1 |
| Cサラダ油         | 15g  |
| Cぬるま湯         | 130g |
| D乾しいたけ        | 12枚  |
| D砂糖           | 小さじ2 |
| D塩糀           | 大さじ1 |
| D酒            | 大さじ2 |
| Dサラダ油         | 大さじ1 |
| D戻し汁          | 大さじ1 |
| E餅米           | 150g |
| E赤ワイン         | 90cc |
| ゆずの甘煮         | 30g  |
| くるみ           | 30g  |
| ぎんなん          | 16粒  |
| カシューナッツ       | 8粒   |
| しいたけ（Dの蒸したもの） | 4枚   |
| 片栗粉           | 適量   |
| ゆず胡椒          | 適量   |



## 出品者コメント

戻した乾しいたけに味を絡めて、蒸すことでプリプリの食感が楽しめます。ワインで炊く赤飯は甘みがあり中に入れる具材とよく合います。皮は発酵を充分させることも必要です。もちもちした食感になります。

## 調理方法

- (1) A,Bをふるいにかけるボールに入れその他の材料Cを入れ耳たぶくらいの硬さにこね、8個に分割し1次発酵させる。
- (2) Dのしいたけに、Dの調味料をからめ20分蒸す。8枚に隠し包丁を入れ、4枚は千切りにする。
- (3) 8個のぎんなんカシューナッツは2つ割り、残りのぎんなん、ゆずの甘煮、くるみをみじん切りにする。
- (4) Eで炊いたご飯に（2）のせん切りしいたけ、（3）を混ぜ8等分にする。
- (5) （2）の内側に片栗粉、ゆずこしょうを振り、（3）をのせまとめる。
- (6) （1）の皮で（5）を包み、少し発酵させた後、蒸気の上った蒸し器で12～13分蒸す。