

材料 生地 15~16個

- A 牛乳 165cc (人肌のあたたかさ)  
ドライイースト 6g  
砂糖 25g
- B 卵黄 3個  
砂糖 48g  
バニラエッセンス 6-7滴
- C 強力粉 250g  
塩 3g  
製菓マーガリン 75g
- D 卵白 1個分  
牛乳 大さじ1
- E 薄力粉 65g

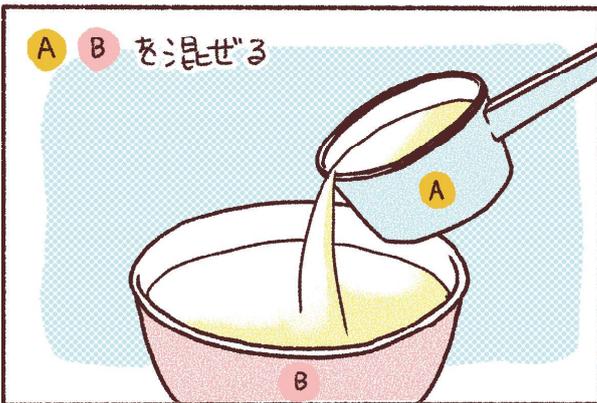
## 中身

りんごのコンポート  
りんご (小さく切る)、砂糖、シナモンを入れて煮る。  
バナナ&チョコ、トマト&ツナ (塩多めに) などおいしいです (邪道ですが…)

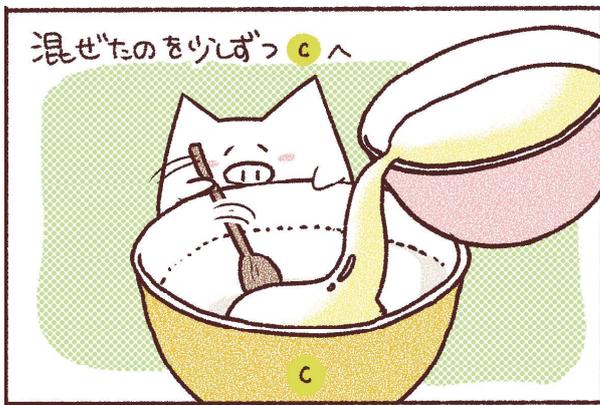
## 作り方

1. Aの準備。小鍋に牛乳を入れ人肌に温める。温めすぎないこと！  
砂糖、ドライイーストを混ぜておく。  
表面が泡立つまでおいておく。
2. Bの準備。ボウルで卵黄と砂糖を白っぽくなるまで混ぜ(ハンドミキサーだと便利)、  
バニラエッセンスをたらす
3. Cの準備。強力粉、塩に溶かしたマーガリンを入れ混ぜる。

4. A,Bを混ぜる



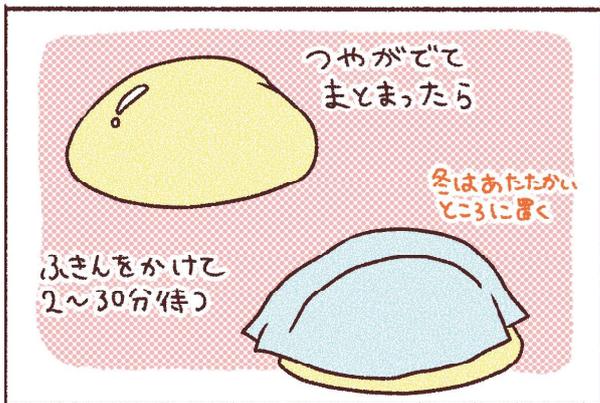
5. A,Bを混ぜたのを少しずつCへ入れ、混ぜる



6. Eの小麦粉を入れ、手にくっつかなくなるまでこねる(10~15分)。  
この時、かなりやわらかい状態だが、足し粉は絶対にしない。  
生地を伸ばすようにしてたたきつけると早くまとまってくる。  
ホームベーカリーのコネ機能を使うと楽ちん。



7. つやが出てまとまったら、濡れ布巾をかけて(乾燥しないように)2~30分待つ。  
冬はあたたかいところに置く。



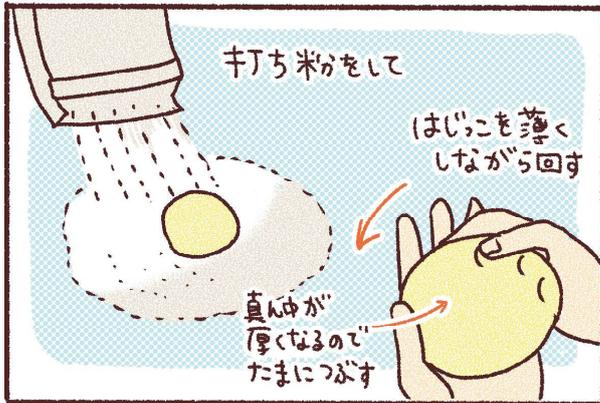
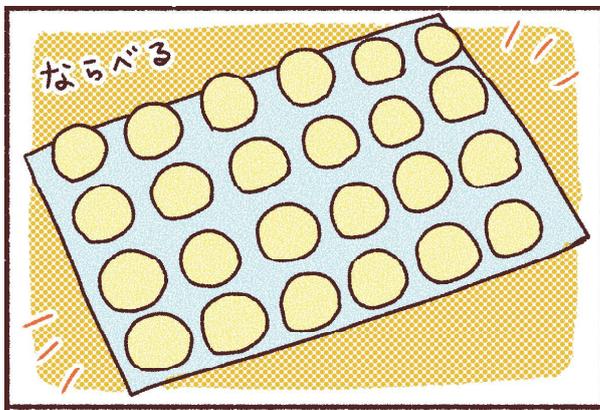
8. 約2倍の大きさになったら



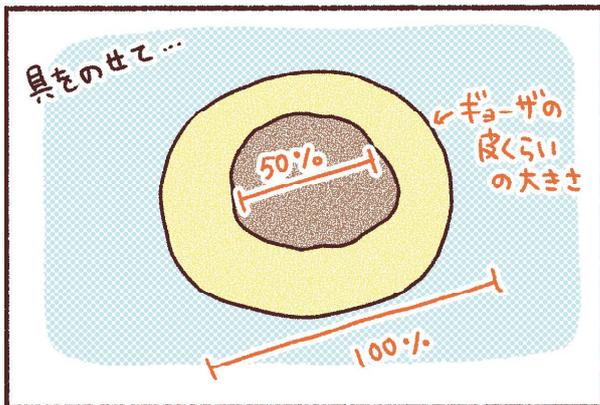
9. 40-45gくらいの大きさに切り分け(カードを使うと便利)、丸めてパットに並べる。  
丸めるときに、内側から外側に広げるように、膜を作るように広げると生地がきれ  
いになる。



10. バット等に並べる



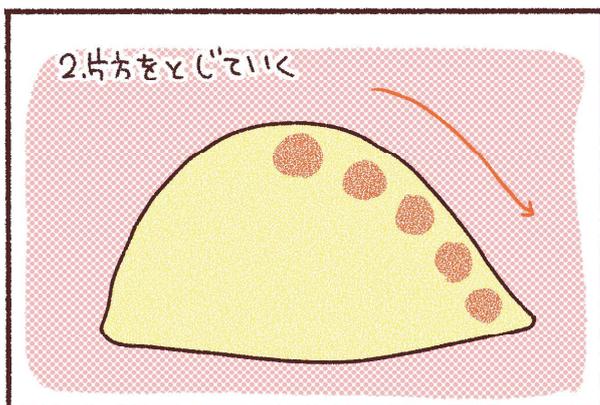
11. 打ち粉をして、手の上で餃子の皮の大きさをくらいに広げていく。回しながら端っこを薄くするように、たまに真ん中が厚くなるので手のひらでつぶす。きれいな丸になるように。



12. 生地の中真ん中に 50~80% くらいの具をのせて

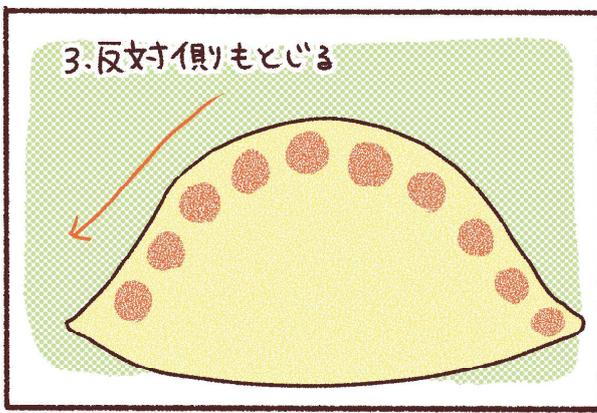


13. 餃子の包み方の要領で包んでいく。まず真ん中を合わせ

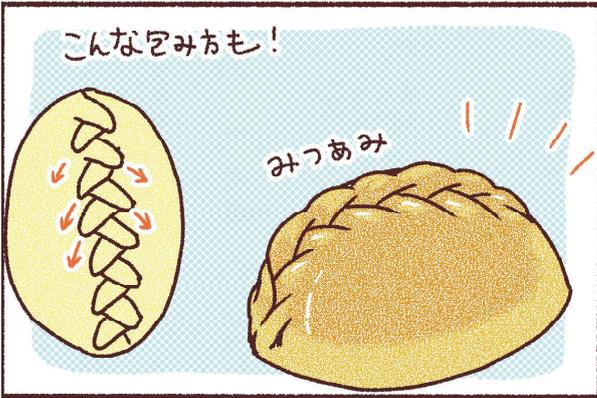


14. 上から下へ、片方を閉じる

15. 反対側も閉じる



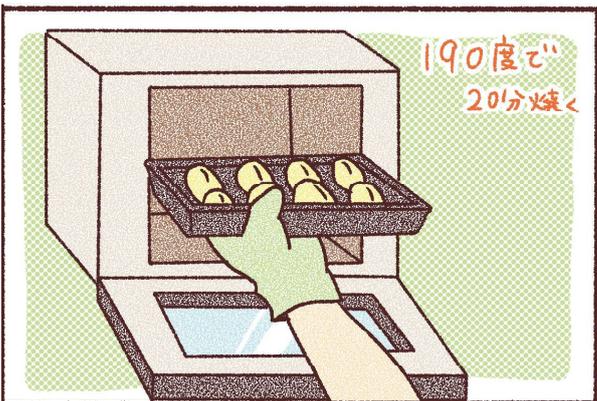
こんな包み方もあります



16. Dの、卵白と牛乳を混ぜたものをハケで塗る(つや出し)



17. 190度に予熱しておいたオーブンで20分焼く



※焼いたのに溶かしバターを塗るとつやつやになってきれい

