

和風焼ピロシキ



写真 4個分

匠味 焼鳥のたれ

濃厚なうまみ・甘み・コクのある本格派焼鳥のたれです。焼鳥によく絡み、香ばしく芳醇な風味に仕上がります。

材料 12個分

材料名	使用量	材料名	使用量
<中具>		<皮>	
鶏もも肉(1cm角)	150g	強力粉	250g
玉ねぎ(みじん切り)	100g	砂糖	15g
椎茸(みじん切り)	100g	塩	2g
人参(みじん切り)	50g	ドライイースト	6g
匠味焼鳥のたれ	75g	牛乳	125ml
塩・胡椒	少々	溶き卵	適量
サラダ油	小さじ1		

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱して鶏もも肉を炒め、玉ねぎ・椎茸・人参を加えてさらに炒める。火が通ったら、匠味焼鳥のたれ・塩・胡椒を加えて汁気を飛ばし、ボウルに移す。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やしておく。
- ②ボウルに<皮>の材料を加え、10分程捏ねたらひとつに丸めて発酵を行う(約1時間)。
- ③②のガス抜きをし、12等分に切って丸め、ぬれ布巾をかけて15分休ませる。
- ④③を円形に伸ばし、①の中具を包んで形を整え、表面に溶き卵を塗る。
- ⑤210℃に熱したオーブンで10分程焼いたら出来上がり。