

10月29日(土) 放送

たい焼き

レシピ監修 辻製菓専門学校 立嶋 穰先生



「一丁焼き」の型で作る、たい焼きのレシピをご紹介します。
サクサクの皮と素朴なあんが、この季節にはたまりません!

材料 ~ たい焼き 20 個分 ~

つぶあん (20 個分)

小豆	350g
三温糖	380g
塩	3g

皮 (20 個分)

小麦粉 (薄力粉)	350g
重層	13g
冷水	450ml

サラダ油

作り方

つぶあんを作る ～小豆の声を聞け!～

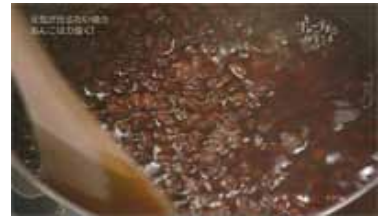
Step 1 ステップ 1

小豆と水を鍋に入れ、強火にかける。



Step 2 ステップ 2

沸騰し、小豆にしわが寄ってきたら、さし水（びっくり水）をする。



Step 3 ステップ 3

再度沸騰してきたら、小豆の状態を確認する。全体に8割～9割ほど膨らんで、固いが食べられる状態になってきたら、洗きりをする。

（煮汁は赤く染まって、ワインやウーロン茶の色合い。小豆全部が膨らむところまで煮ると、煮汁が濁り、見た目が悪くなる。）



Step 4 ステップ 4

鍋に小豆を戻し、水を入れ、やわらかくなるまで煮る。（コトコトと弱火で、小豆が煮崩れないように、およそ1時間煮る。途中で豆が水面から出てしまわないよう、煮始めるとき、水はたっぷり入れる。）



Step 5 ステップ 5

煮上がった小豆に三温糖を加え、更に15分～20分煮る。最初は砂糖が溶けるので、水分が増えたように見えるが、次第に煮詰まってくる。

（この時点では、水分が多いため、焦げ付くことはない。小豆の粒をつぶさないように、あまり混ぜすぎない。）



Step 6 ステップ 6

煮詰まって、水分がなくなってきたら、塩を加え、木ベラでやさしく混ぜながら、炊いていく。

※あんを炊く時は、はねるので、手袋をして火傷に注意!!
（この時、小豆はやわらかくなっているので、混ぜすぎると、皮だけが残ったつぶあんになる。）



Step 7 ステップ 7

木ベラですくうと、つやがあり、こんもりとのるくらいの固さになってきたら炊き上がり。バットなどの平らな容器にあげて、冷ます。



作り方

生地を作る ～生地はさっくり粘り気なく!～

Step 1 ステップ 1

ふるった小麦粉（薄力粉）をボウルに入れる。



Step 2 ステップ 2

分量の冷水で重曹を溶き、**ステップ 1**のボウルに加える。



Step 3 ステップ 3

泡だて器で、粘りが出ないように、さっくりと混ぜる。



Step 4 ステップ 4

冷蔵庫で1～2時間、寝かせる。



作り方

焼く ~あんこと皮のバランス勝負!~

Step 1 ステップ 1

たい焼きの型をしっかりと直火で熱する。
(型を開き、水をかけてジュッとほじけるまで)
※家庭用たい焼きの型は、調理器具専門店、
ネット通販などで販売されています。



Step 2 ステップ 2

少し煙が立つくらい、しっかりと熱した型にサラダ油を
塗り、生地を型に広げ、ヘラであんを細長く取ってのせ、
あんを隠すように素早く上から生地をかける。



Step 3 ステップ 3

上から型で蓋をし、裏返してしばらく焼く。



Step 4 ステップ 4

型からはみ出るくらい膨らんできたら、
焼き色を見つつ、裏返ししながら、約5分間焼く。



Step 5 ステップ 5

両面にきれいなきつね色がついていれば、
焼き上がり。
※温度センサー機能付きのガスコンロで作業をすると、ガスが
自動調節され、火が消えることがあります。

