

1 春餅 (チェンピン)

かわきじ 皮生地	(4人分)	きょうりきこ 強力粉	200g
		はくりきこ 薄力粉	160g
		しお 塩	少々

つくりかた 作り方

① 70℃～80℃のお湯を小麦粉の中に入れてながら、箸で混ぜる。

綿のようになったら手の付け根を使い、体重をかけて揉む。

表面が、ツルツルになるまで、こねる。

生地が、まとまったら、ラップを、かぶせて、15分間寝かせる。

(生地を、寝かせている間に、巻き具を、準備する。)

② 生地を丸く長くのばして 4等分に切り、その1つを更に3等分に切る。

(12個)

③ 1個を手のひらで押し、めん棒で少し丸く伸ばす。油をつけて、2枚

を合わせて1組にする。さらにめん棒で、薄く丸く伸ばす。

④ 熱した鍋 (フライパン) に、油を薄く敷いて、一組の生地を入れて、中火

で、焼く。

空気が入りボコボコしてくるので、途中で、空気を抜きながら焼き色が

付いたらひっくり返し、裏面も同様に焼く。