



牡丹餅（ぼたもち）

●材料● 24個分

生地

もち米 350g

熱湯 430ml

餡

小豆粒餡 410g

分割

生地 25g

餡 30g

小豆粒餡

小豆 250g

グラニュー糖 270g

水 適量

●作り方●

1. もち米を水に2時間以上漬け、ざるにあげて水気をきる。
2. 蒸し器に入れて50分間蒸す。
3. 蒸しあがれば、ボウルに移し、分量の熱湯を加える。木杓子で手早く混ぜ、熱湯を全体になじませる。
4. ラップフィルムで密閉し、水分がなくなるまで蒸らす。
5. 4のもち米生地をもち網に移し、均一に広げて15分間蒸し、蒸しあがればそのままおき、粗熱を取る。
6. もち網ごと取り出し、少し粘るが出るくらいまで練る。
7. 手に水をつけながら生地を25gに分割する。
8. 小豆は選別し、水洗いする。たっぷりの水と共に鍋に入れて強火でゆでる。
9. 豆が浮き、皮にしわがよければ差し水をし、沸騰を抑えてさらにゆでる。再度沸騰させ、皮のしわがのびればざるにあけ、水をかけて表面を洗う。
10. 鍋に9の小豆と水を入れて柔らかくなるまでゆでる。指で簡単につぶれるくらいに柔らかくなれば、水をためたボウルにあける。かるく混ぜ、豆が沈殿すれば上水を捨てる。これを2~3度くり返す。さらしにあけ、水気を絞る。
11. 鍋に10のゆで小豆、グラニュー糖、水を入れて火にかける。豆をつぶさないように軽く混ぜながら沸騰させ良い固さまで煮詰める。炊き上がれば、バットに取り出し冷ます。
12. 30gに分けた小豆粒餡を平らにし、生地をのせて包みこみ丸める。

*丸型が「ぼたもち」、俵型が「おはぎ」。