

# 小麦まんじゅうづくり



20個分

小麦粉	500g
重そう	15g
水	250～270g
小豆	180g
砂糖	250g
塩	少々

1個あたりのアン 15～20g

埼玉・茨城から千葉県北部にかけて、祭事などによく作られる小麦まんじゅうを作ります。正月や田植え、稲刈り、あるいは各種祭礼には欠かせないもののようです。

- ① 小麦粉・重曹をよく混ぜ、水でこね、生地を作ります。
- ② 生地を約1時間ほど寝かせます。(生地が熟成します)
- ③ 生地でアンを包み、蒸し器で約15分蒸します。
- ④ 完成 美味しくいただきます。



小麦粉・重曹を混ぜる



生地を寝かせる



生地・アンを均等に分ける



アンを包む



蒸し器で蒸す



蒸し上がり