

レシピ 1:水餃子 (5~6 人分)

材料

- 中力粉 (A) 250g
- 強力粉 (B) 250g
- 塩 (C) 少々(小さじ 1/3 くらい)
- ぬるま湯 250CC (季節により量を調節)



水餃子の皮の作り方

1. 材料(A)~(C)をボウルに入れる。
2. 菜ばしで混ぜる。
3. ぬるま湯を3回に分けて入れる(季節により温度・量を調整)。
4. 生地 hardness を確かめながらコネる。
5. ラップをかけて10分ほど寝かせる(ベンチタイム)。
6. さらにコネて耳たぶくらいの弾力(つやが出る)にする。
7. 生地にラップをかけて置いておく。(この時間にあんを作る)



水餃子の皮を成型する

※きれいにしたテーブルに打ち粉を広げる。

8. 生地を1/2に分け、一度丸くしたのちドーナツ状にする。
9. ドーナツを1/2に切り、棒状に成型する。
10. 棒状の生地を等分に約10gに切り分ける



11. 切り分けた生地を丸める。
12. 丸めた生地を綿棒で均等になるように薄く延ばす。
※穴が開かないように注意して成型する。



水餃子を包む

13. 薄く延ばした皮にあんを入れて包む。
(合わせた部分に隙間が生じないようにしっかり閉じる。
=茹でた時に隙間からうまみが逃げてしまう)
※あんの作り方は別紙(レシピ2)参照



水餃子を茹でる

14. なべに湯をわかす。
15. なべに塩を一つまみ入れる。
16. 沸騰したら餃子を入れる。
※餃子がくっつかないようにオタマで回しながら茹でる。
17. なべにフタをして沸騰したら、さし水を入れ、またフタをする。
18. 17を3回繰り返す。水餃子が浮いてきて中が透けてきたらOK。



完成