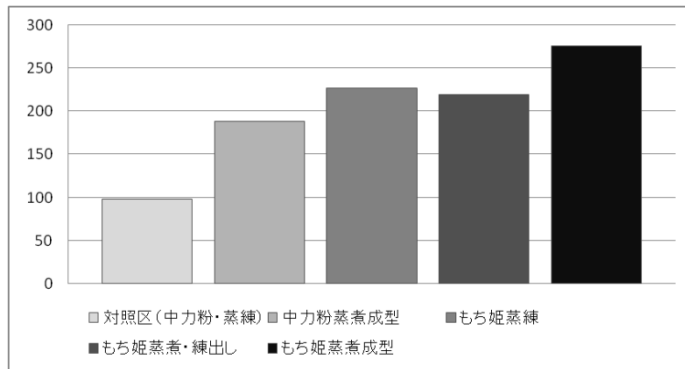
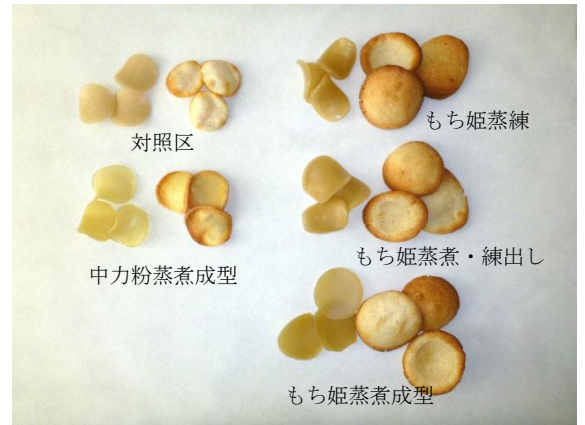


事 項	モチ性小麦（もち姫）煎餅生地の製造方法		
ね ら い	モチ性小麦（もち姫）を原料とすることにより、通常必要とされる蒸練機や練り出し機などを必要とせずに、煎餅生地を製造する簡易手法を開発したので、参考に供する。		
指 導 参 考 内 容	1 製造方法 (1) 原材料 モチ性小麦（もち姫） 100 g 水 150 g (2) 製造工程 材 料 混 合 小麦粉に水を加え良く混合し、裏ごしして、滑らかにする。 加 熱 耐熱トレーなどに、深さが3ミリ程度になるように（一定量計量しても良い）生地を流し入れ、アルミホイルで覆い、30分間蒸す。 凍 結 アルミホイルを外し、粗熱を取ったら、冷凍庫で凍結する。 カ ャ ャ ャ 凍結した生地を適当な大きさにカットし、乾燥網に並べる。 乾 燥 温風乾燥機を使用し、55℃～60℃で2～3時間乾燥する。 静 置 紙の箱などに入れ、冷蔵庫で一晩おく 仕上乾燥 温風乾燥機を使用し、55℃～60℃で1～2時間仕上げ乾燥する。 包装・保管 乾燥機から取り出し、冷風をあて、生地を冷まし、袋に入れて保管する。 注）乾燥剤を入れると生地の水分が減少するので入れないこと。 焼 き 生地を天板に並べ、180℃（下温度170℃）に温めておいたオーブンで3分間焼く。 注1）焼く前に、生地を70℃～80℃程度で余熱しておくとも膨らみが良い。 注2）塩などで調味する場合は、少量の植物油を添加する。		
期待される効果	これまで、ひつつみや餅菓子が主体であったモチ性小麦について、その膨化特性を活かした新たな加工品開発が期待できる。		
利用上の注意事項	乾燥しすぎると生地に割れが生じ、膨らみが悪くなるため、一晩休ませて内部の水分を表面に移行させて仕上げ乾燥する。		
問い合わせ先 （電話番号）	農産物加工研究所 加工技術部 (0176-53-1315)	対 象 地 域	全域（主に県南地域）
発表文献等	あおもり農業平成25年4月号		

【根拠となった主要な試験結果】



図－１ 焼成後の煎餅生地膨化率



写真－１ 各生地と焼成した煎餅

※煎餅生地を作る場合、通常は蒸練機を使用し、蒸気を送りながら生地を練り上げるが、もち姫を使用すると、これらの機器を使用せずに、蒸して成型（蒸煮成型）するだけで膨らむ煎餅生地を作ることが出来る。

参考：製造工程写真（短冊状に成型する場合）



材料を混合



ダマにならないように裏ごし



型入れ（計量）



蒸し機で加熱



加熱後の生地



凍結して型から外す



適当な大きさにカット



乾燥網に列べる



乾燥する