

ベタ焼き



材料(4人分)

- ・強力粉……………400g★
- ・ざらめ砂糖……………300g★
- ・黒砂糖……………100g★
- ・重曹……………小1★
- ・塩……………小1★
- ・水……………450cc
- ・サラダオイル……少々

1.
材料(★)をボールに入れて、ある程度混ぜてから、水450ccを加える。とろみが出てねっとりするまで混ぜる



2.
熱したフライパンにオイルをひいて1の生地を入れる

3.
フライパンに蓋をして弱火で5分程度焼く。生地にプツプツと泡が出てきたら、焼き具合を確認してから、ひっくり返して弱火で3分程度焼く



4.
焼きあがったら八等分に切り分ける



〔応募者からのコメント〕

ベタ焼きは京都の料理のようです。祖母の代から私の孫までずっと続いています。孫の帰省の際、ベタ焼きを作ると頼まれたときの嬉しいこと。今の時代でも喜んで食べてもらえるこの料理はこの先も伝え続けていきたいです。

〔料理のポイント〕

- ・生地は少し時間をおいてから焼いたほうがもちもち感が出ておいしくできる。
- ・火力は必ず弱火で。焦がさないように注意する。