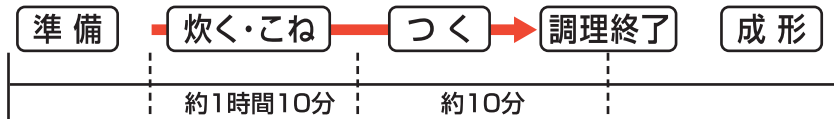


もちの作りかた



もちコースは4合専用です。
分量を変えるとうまくできません。

△注意

タイマーは使用できません。

《もちの材料》

4合分(1個 約35gの丸もち、約24個)

- もち米 560g
- 水 380g

《その他の材料》

- 打ち粉 適量
- 片栗粉、上新粉、コーンスターチなど

準備

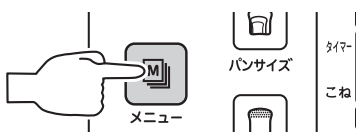
- ① もち米を洗い、ざるで10分水を切ります。
! もち米は水に浸さないでください。
もちがやわらかくなりすぎます。
- ② 水切りをしている間に、本体とパンケースを予熱します。
パンケースに羽根を取付け、本体の庫内に入れてフタをします。
メニューボタンを押して「14.発酵」を選び、タイマー時間を10分に設定して ボタンを押します。

準備完了

ブザーが鳴り、予熱が終了します。
 ボタンを「ピー」と音がするまで押してください(約3秒)。
すみやかにパンケースを取り出し、もち米と水を入れ本体の庫内に戻しフタをします。

炊く・こね 約1時間10分

- ③ メニューボタンを押して「12.もち」を選び ボタンを押します。

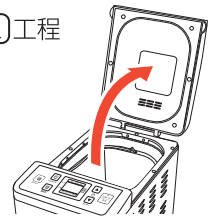


つく 約10分

- ④ 終了10分前になると、ピッピッとブザーが鳴ります。余分な水分を飛ばすため、ふたを開けてください。

ボタンを押して 工程を開始させます。

! ブザー音は を押すまで鳴り続けます。



調理終了

- ⑤ もちが出来上がると「ピーピーピー」と音が出て、表示窓に と表示されます。

電源プラグをコンセントから抜いてください。

△注意

- 調理終了後しばらくは庫内が熱くなっておりますので庫内に手を入れたり、ヒーターに触れないでください。やけどの恐れがあります。
- 続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまでお待ちください。(約1時間)

成形(手加工)

- ⑥ パンケースの粗熱が取れたらもちを取り出します。水で十分にぬらした手で、打ち粉をした台に取り出します。

! もちは放置しすぎると固くなります。早めに取り出してください。もちが固くなって取り出せない場合はお湯をかけてやわらかくします。



- ⑦ もちをちぎって丸めます。すぐに食べる場合は水でぬらした手で、保存する場合は打ち粉をつけて丸めます。冷蔵保存で2日程度、冷凍保存で1ヶ月を目安にお召し上がりください。

! もちの出来栄えは水の量、もち米の種類や保存状態、新米・古米などによって変わります。