

ごはんで作る胡麻煎餅

オープンモード



●材料 10枚分

ごはん (残りごはん使用)	200 g
醤油	10 g
ゴマ油	3 g
黒ゴマ	3 g

●作り方

- ① ボールに温めたごはん、その他材料を全て入れて混ぜる (混ぜながらごはんを潰します)
- ② 焼き皿にオープンシートをひき、①のごはんを10等分に丸めて並べる ※1個25g目安
- ③ ②の上にオープンシートをかけ、ヘラで均一の厚さに潰す
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑤ 焼きあがったら醤油をはけでぬる



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	180℃	25分	—	弱	1 / 1 焼き皿
2					オープンシート



米粒がのこらない程度に潰すのがポイントです。柔らかめのごはんを使用すると容易です。丸めたごはんを潰す際は、均等な厚みにすることで綺麗に焼くことができます (目安は3mm)