



# 生ハツ橋

京都土産として人気の生ハツ橋。おうちで簡単に再現できるレシピをご紹介します。製菓・製パンのなぜを解決する【cotta column\*コッタコラム】では、人気・おすすめのお菓子、パンレシピを公開中!

カテゴリ

## URL取り込み

材料					作り方	
材料名	分量	単位	仕入れ	原価	1	白玉粉をボウルに入れ、水の半量ほどを加えてなめらかになるようにゴムベラで混ぜる。＊先に白玉粉を溶いておかないと、ダマになって混ぜにくい。
白玉粉	60	g	-	-	2	白玉粉が溶けたら、上新粉・砂糖・シナモンと残りの水を加えて混ぜる。
上新粉	40	g	-	-	3	ボウルにラップ(またはシリコンボウル蓋)をかけ、600Wの電子レンジで2分間加熱。＊水っぽいところと固まってきているところがあるので、ゴムベラでしっかりと混ぜ合わせるのがポイント。
上白糖	50	g	-	-	4	続いて1分間、電子レンジにかける。取り出して全体を混ぜる。
水	130	g	-	-	5	さらに1分間、電子レンジにかける。取り出して全体を混ぜ、火が通ってツヤが出ればOK。
シナモン…	0.5	g	-	-	6	台の上にきな粉とシナモンを合わせたものを半分広げる。その上に生地を置く。
きな粉(まぶす用)…	20	g	-	-	7	きな粉とシナモンの残り半分を生地の上からかける。
シナモン(まぶす用)…0.5g ＊食べやすいように、シナモンは少なめの量です。お好みで増やしても可。			-	-	8	麺棒を使い、33×25cmくらいの大きさにのばしていく。
生ハツ橋の生地			-	-	9	ドレヅジで両端を切り落とし、32×24cmにする。
材料名	分量	単位	仕入れ	原価		
白玉粉をボウルに入れ、水の半量ほどを加えてなめらかになるようにゴムベラで混ぜる。＊先に白玉粉を溶いておかないと、ダマになって混ぜにくい。						

白玉粉が溶けたら、上新粉・砂糖・シナモンと残りの水を加えて混ぜる。

ボウルにラップ(またはシリコンボウル蓋)をかけ、600Wの電子レンジで2分間加熱。  
\*水っぽいところと固まってきているところがあるので、ゴムベラでしっかりと混ぜ合わせるのがポイント。

続いて1分間、電子レンジにかける。取り出して全体を混ぜる。

さらに1分間、電子レンジにかける。取り出して全体を混ぜ、火が通ってツヤが出ていればOK。

台の上にきな粉とシナモンを合わせたものを半分広げる。その上に生地を置く。

きな粉とシナモンの残り半分を生地の上からかける。

麺棒を使い、33×25cmくらいの大きさにのばしていく。

ドレッジで両端を切り落とし、32×24cmにす

**10** 横8cm、縦3cmの長方形にドレッジで切り分ければ完成。\*アクリルルーラーを定規のように使うと、まっすぐ切り分けられます。

**11** 基本の作り方と同様に、工程8まで作る。工程9と同じようにのばした生地の端をカットし、ドレッジで8×8cmの正方形に切り分ける。

**12** 1個につき、粒あんを5gくらいずつのせる。

**13** 半分に折り畳み、軽く手で押す。

**14** 付きすぎたきなこをハケで払い落とししたら、出来上がり！\*ハケで払うときなこが均等にまぶされていて食感も良くなり、見栄えもアップ。

る。

横8cm、縦3cmの  
長方形にドレヅジ  
で切り分ければ完  
成。 ＊アクリル  
ルーラーを定規の  
ように使うと、  
まっすぐ切り分け  
られます。

- -

基本の作り方と同  
様に、工程8まで  
作る。 工程9と同  
じようにのばした  
生地端をカット  
し、ドレヅジで  
8×8cmの正方形に  
切り分ける。

- -

1個につき、粒あ  
んを5gくらいずつ  
のせる。

- -

半分に折り畳み、  
軽く手で押す。

- -

付きすぎたきなこ  
をハケで払い落と  
したら、出来上が  
り！ ＊ハケで払う  
ときなこが均等に  
まぶされていて食  
感も良くなり、見  
栄えもアップ。

- -

合計原価: ¥0