

そば粉のダンプリング

Ajdovi krapci



<材料> 約4人分

生地の材料

そば粉 200g

お湯 100~150ml

小麦粉 20g

○バターでローストしたパン粉 20g

(バター10gに対してパン粉 20g)

フィリング(餡)の材料

○カッテージチーズ 200g

(牛乳1ℓに対し、お酢大さじ4)

卵 1個

サワークリーム 70g

パン粉 1/2 カップ

塩 小さじ1



○バターでローストしたパン粉



バター10gに対し、パン粉 20gを入れてきつね色になる
くらいまで炒める

○カッテージチーズ



牛乳 1ℓを沸騰直前まで温め、火を止めてお酢大さじ 2
を入れ、手早く混ぜる



固体と液体に分かれてきたら、冷めるまでしばらく置いておく。冷めたら、ザルにしっかりしたキッチンペーパーを引き濾してカッテージチーズを作る

作り方

① ボールにそば粉と小麦粉とお湯を少しずつ入れながら混ぜる。まとまってきたら、取り出し、こねる



ボールにそば粉、小麦粉を入れ、お水を少しずついれまとめる



水の量は、少しずつ調節しながら加えていく



生地がまとまったら、取り出してこねる

- ② ボールにカッテージチーズを入れ、フォークでほぐし、卵、サワークリーム、パン粉、塩を加え、全体を混ぜる。

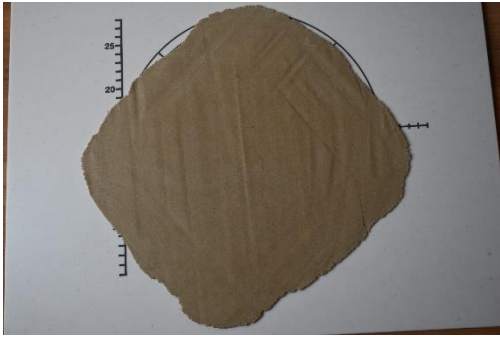


ボールにカッテージチーズを入れ、フォークでほぐす



卵、サワークリーム、パン粉、塩を加えて全体を混ぜる

- ③ 生地を約1~2mmくらいにめん棒でのばし、丸く抜く。
※セルクルがなければ、ガラスの縁で丸く型抜く。直径約8cmくらい



めん棒で1~2mmくらいにのばす



丸く型抜く。セルクルがなければ、ガラスの縁を使って型抜く。



すぐに乾くので、型を抜いたらオープンシートの上に置いてラップをかけておく

④ フィリング(餡)を生地の上に置き、生地縁に水を塗り、折りたたんでフィリングを包む。周りをフォークで優しく押して、生地をくっつける



生地の上にフィリングを乗せ、周りに水を塗る



折りたたんで、フィリングを包む



ふちに優しくフォークを押して、生地をくっつける



⑤ 出来上がったダンプリングを熱湯で約 10 分ゆがく(浮いてくるまで)



熱湯に入れて浮いてくるまで約 10 分程ゆがく

⑥ ダンプリングができあがったら、バターでローストしたパン粉をかける

