

炊飯器で作る

Ingredients 材料

米	200g	道具
米麴	200g	・・・
水	700cc	炊飯器・布巾・温度計

Directions 作り方

- ① 麴は手でほぐしておく。
- ② 米を洗って炊飯器に入れ、
水600cc加える。
- ③ おかゆモードにして炊く。→ややかためなおかゆの出来上がり
- ④ 保温のまま、残った水100ccを加えて、全体が均一の温度になるように混ぜる。
- ⑤ 温度計でおかゆの温度を63℃にする。
(温度が下がり過ぎたら保温を解除して炊飯モードにして温度を上げる)
- ⑥ 温度が63℃になったら麴を入れて混ぜる。この時点で55℃～60℃。
- ⑦ 保温のまま8時間発酵させたら完成。
必ず蓋はあけておいて濡れ布巾をかけておく。途中で2～3回混ぜるとよい。

魔法瓶で作る

Ingredients 材料

麴と水を1：1の割合で準備する。 ○魔法瓶に熱湯を入れて温めておく。

Directions 作り方

- ① よくほぐした麴を、お湯を捨てた魔法瓶に入れ、65℃のお湯を加えて素早く蓋を閉める。
- ② 約10時間保温する。
- ③ 甘くなっていたら出来上がり。

Note 補足

甘くない場合は、鍋に入れて温度計ではかりながら60℃までの温度で弱火で加熱し魔法瓶に入れて保温する。