

発酵あんこ *by Anna*

<材料>

米麴 200g
小豆 200g
塩 ひとつまみ



<作り方>

小豆を水洗いして厚手の鍋に入れ、そこへたっぷりの水を注ぎ、中火にかける。沸騰してきたら弱火に落とし 10 分茹でる。

火を消し蓋をしてから 30 分蒸らす。その後ザルに上げて湯を切り、さっと洗う。

鍋に 2 を戻し、小豆がかぶるくらいの水を加えて強火にかける。沸騰したら火を弱火にして 50 分～ 60 分コトコト煮る。途中アクが出たら取

り除き、水が少なくなったら差し水をする。小豆が指で簡単に潰れるくらいの柔らかさになったら火から下ろす。

ボウルにザルを置いて、そこへ 3 をあげ、茹で汁と分ける。小豆を炊飯器の内釜に移し、60 度に冷ます。(※ 温度

が高すぎると麴の酵素が働か

なくなるので温度に注意)

小豆が 60 度になったら米麴を加えて混ぜ合わせる。とっておいた小豆の茹で汁を少しずつ加えながらしっとりするまでさらに混ぜる。

炊飯器の蓋はせず厚めの濡れ布巾をかけ、保温機能で約 10 時間発酵させる。途中何度か清潔なスプーンで混ぜ、布巾を濡らし直すと良く発酵

する。

出来上がったら塩を加えて混ぜ、清潔な保存容器に移し冷蔵庫で保存する。

冷蔵で 3 日、冷凍で 1 ヶ月の保存が可能です。

