

お便り「でんぷん米0.1の炊き方」

お便りいただきました

我が家でいろいろ試した一番美味しいでんぷん米の炊き方です。電気釜（圧力のかかる3合炊き□象印電気釜）で炊きます。

でんぷん米0.1□□□□□65□

もち粉 □□□□□□□□□6.5□米の重量×0.1)

水 約125□米の重量×1.9)

- ①お釜にでんぷん米が十分浸かる程度に水を入れ。20分程度浸けます。
- ②浸けた後、ざるで水切り、お釜に水切りしたでんぷん米をほぐしながら入れる。
- ③でんぷん米の入ったお釜に、もち粉を入れる。
- ④③に水を入れる。
- ⑤我が家は早炊きモードで炊きます。炊きたてをいただいています。

飽きずにでんぷん米を食しています。発芽玄米を別に水に浸けて追加したり、サブリ米を追加したりきのこ、たけのこなどの混ぜご飯も同じ炊き方で食しています。大体お茶碗1杯分です。さらに上級の電気釜で炊いたら美味しいのでわ？と思います。（今買い替えるの難しいのですが）試してはいかがですか□2016(Oさん 2016/2/15)
