

# 節分の炒り大豆（福豆）

オープンモード



## ●材料

乾燥大豆	250 g
------	-------

水（戻し用）	1000 ℓ
--------	--------

※目安

## ●作り方

（前日準備）

乾燥大豆一晩水で戻す

- ① 水で戻した大豆をザルにかけて水気をきる
- ② ペーパータオルをひいた焼き皿に並べ表面の水分をとる
- ③ 焼き皿に①を並べる
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑤ ブザーがなったら扉を開け、焼き皿をゆらし豆を混ぜる
- ⑥ 設定温度を変更し、再び焼成する(モード2)
- ⑦ ブザーがなったらオーブン庫内でそのまま冷ます



加熱前



加熱後



## ●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1	オープンモード	160℃	25分	—	弱	1/1焼き皿
2	オープンモード	120℃	30分	—	弱	



水温や湿度により、状態が変わりますので温度や時間を微調整してください。  
今回のレシピでは、大豆は冷蔵庫で一晩水で戻しています。