

「ぱあすちー」の作り方 平成24年6月20日実施(益子町食育推進会議) 講師:濱田雅子さん

《小 20 個分の材料》 **パイ生地** 中力粉 2kg・ベーキングパウダー20g・ラード 200g・水適量

具 大根 1本・玉ねぎ 3個・にんじん 3本・じゃがいも 5個・牛もも肉 1kg・塩・こしょう・サラダ油
(つやだし用) 卵黄または牛乳適量

- ①ふるった粉にラードを手でよくすり混ぜ、水を徐々に加えながらこねないようにまとめ、耳たぶの固さになったら濡れ布巾かラップに包み1~2時間休ませる。



加える水の量は耳たぶの固さ(800mlが目安)

- ②具の材料をそれぞれ約1cmのさいの目切りにする。具材ごとに、油を熱した鍋で炒める。あらかた火が通ったところで塩・こしょうで調味し、冷ましておく。



粗熱がとれたら、具材をあわせる

- ③生地が馴染み、具の粗熱がとれたらパイ生地にも包む。



20個分に切りわけ、まるめてから、めんぼうでのばす

生地の手を巻いていく

- ④つや出し用の水で溶いた卵黄をはけで塗り、180度に予熱したオーブンで15分焼く。



端はしっかりとふさぎ細めにする(厚いと食べにくい)

切り込みをいれる

焼き上がりました!!