



シュトーレン

■材料(2本分)

<生地>

強力粉……………250g

ドライイースト……………7g

砂糖……………25g

卵…80~100g(約2個分・常温)

塩……………5g

牛乳……………60ml(常温)

バター……………40g(無塩・常温)

<具材>

ドライフルーツ…150~170g
※レーズン・ピール

ナッツ……………50g
※クルミ・スライスアーモンド

洋酒……………適量
※洋酒漬けのドライフルーツや
ナッツであれば必要なし

シナモンパウダー……………少々
※お好みで

<仕上げ>

溶かしバター……………大さじ3

粉砂糖……………適量

■作り方

1. ドライフルーツを2~3日前から洋酒に(ラム酒・ブランデー・グラン マルニエなど)漬けこんでおく。

※練り込む前に漬け込んだドライフルーツのお酒を切っておく。

2. ボウルに<生地>の材料を入れ、木べらで混ぜる。ひとまとめにして5分程こねる。

3. 生地を広げて、1とナッツ、お好みでシナモンパウダーを加えて練りこむ。

始めはボロボロしますが、馴染んできたら1つにまとめる。

【1次発酵】オーブンの発酵機能を使う場合：40℃で30分。

4. 発酵後、約1.5倍に膨らんだ生地を2等分して丸め、布巾をかけて休ませる。

【ベンチタイム】10分。

5. ベンチタイムの後、楕円に伸ばし2つに折って軽く押さえる。

【2次発酵】オーブンの発酵機能を使う場合：40℃で30分。

6. 180℃のオーブンで30分焼く。焼き上がったら、熱いうちに溶かしバターをまんべんなく塗って冷ます。

冷めたら粉砂糖をたっぷりたまぶす。(ビニール袋を使うと均一に付くのでオススメ)