

12月の献立:

シュトレン



●材料 10cm × 30cm 1本

〈中種〉

準強力粉(Type550) 50g

牛乳 50ml

生イースト 12g

〈本生地〉

準強力粉(Type550) 120g

アーモンドプードル 20g

抹茶 8g

砂糖 40g

塩 3g

卵黄 1ヶ

ラム酒 大さじ2

無塩バター 60g

くるみ 30g

ドライクランベリー 30g

オレンジピール 30g
ケシの実 大さじ 2
つぶあん 60g～100g
栗 50～60g
〈仕上げ〉
溶かしバター 60g
砂糖 適量
粉糖 適量

●作り方

- 1、牛乳を 30 度程度に温める。〈中種〉の材料を混ぜ合わせ、ラップをして温かい所で 30 分程度発酵させる。
- 2、バターを常温に戻しホイッパーで滑らかになるまでませ、砂糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜる。
- 3、抹茶、塩、卵黄、ラム酒を順に加え、そのつどよく混ぜる。
- 4、準強力粉を加え、ゴムベラで粉気がなくなるまで混ぜる。
- 5、1 の発酵した中種を加え、生地がしっかりと混ざり滑らかになるまで 5～10 分こねる。
- 6、くるみ、栗、ケシの実を加えて混ぜる。
- 7、ボウルに丸めた生地を入れラップをかけ、温かい所で 30 分～1 時間発酵させる。
- 8、打ち粉をして麺棒で生地を約 30cm×30cm の四角形に伸ばす。
- 9、つぶあん、ドライクランベリー、オレンジピールを全体にのせる。
- 10、両側から中心に向かって生地を内側に折りたたむ。
- 11、さらに奥側から手前に生地を折りたたむ。※写真参照



- 12、鉄板にクッキングシートをひいて生地をのせ、乾かないようにラップまたは濡れ布巾を被せ温かいところで 30 分～45 分程度発酵させる。

- 13、170 度のオーブンで 30 分焼く。オーブンによって焼き加減が異なりますので温度、時間はご家庭のオーブンに合わせて調節してください。
- 14、焼き上がったらすぐに溶かしバターを全体に刷毛で塗り込み砂糖を全体にまぶし、冷ましておく。
- 15、冷めたら表面全体が白くなるまで粉糖をふりかけ、ラップできっちり包む。
- 16、2～3 日置き、味が馴染んだら完成。

(料理:丹羽美紀子在ハンブルク総領事公邸料理人)