

イチゴのクーヘン

発酵 40°C 50分

焼成 180°C 30分 160°C 10分

バット 26×20×4



サンプルレシピ

	ベーカース%	仕込み量
	1	4

材料	ベーカース%	仕込み量	メモ
強力粉	50 %	200 g	
薄力粉	50 %	200 g	
IDY	1 %	4 g	
塩	2 %	8 g	
砂糖	25 %	100 g	
牛乳	80 %	320 g	
無塩バター	30 %	120 g	
イチゴ		1 pc	
アイシング			粉糖：レモン汁＝2：1で混ぜる。

1. 材料を計量しておく。
2. ボウルに強力粉、薄力粉を入れて、IDY、塩、砂糖を入れる。この時、IDY、塩、砂糖をボウルの3隅に入れる。ホイッパーで粉類をよく攪拌させる。その後、すり鉢状に中央を窪ませておくこと。
3. 牛乳を粉類の中央に注ぐ。ホイッパーで中央を混ぜてドロドロを作る。溶かしバターをドロドロ部分に注いで混ぜ合わせる。ゴウベラを使って、外側の粉を内側の水分に触れさせるように混ぜていく。水分を粉全体に行き渡らせるイメージ。
4. バットにクッキングシートを敷いたものを用意。生地を流し込む。ゴムべらを使って均等に生地を行き渡らせた後、そのゴムべらを軽く湿らせて生地表面を撫でるように鳴らしていく。
5. 50分の一次発酵。
6. イチゴを生地にちりばめる

6. クーラーの上面にシフトする。

7. 焼成180°C30分 反転 160°C10分

8. 焼き上がったらクーラーの上に移してよく冷ます。

9. アイシングを作る。粉糖にレモン果汁と水を入れて、よく練っておく。

10. 仕上げに、生地表面にアイシングを施す。