

# 趣味パン シュトーレン

洋酒を使わないので、安心して子供にも食べさせられる。



## サンプルレシピ

	ベーカース%	仕込み量
	1	3

材料	ベーカース%	仕込み量	メモ
強力粉	100 %	300 g	
アーモンドパウダー	10 %	30 g	
IDY	1 %	3 g	
塩	1 %	3 g	
グラニュー糖	12 %	36 g	
マーマレード	10 %	30 g	
牛乳	30 %	90 g	
バター	30 %	90 g	
ドライフルーツ	30 %	90 g	
ミックスナッツナッツ	30 %	90 g	
バター			
粉糖			

1. 材料を計量しておく。
2. ボウルに強力粉を入れて、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. マーマレードを滑らかにしたら卵を加えて混ぜる。そこへ牛乳を入れて混ぜる合わせる。それらを粉類の中央に注ぎ、ホイッパーで混ぜてドロドロを作る。バターをレンジで溶かす。ホイッパーで混ぜながら、ドロドロ部分にバターを注いで混ぜ合わせる。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. フレーク状のものが出来てきたら、ここから生地をまとめていく。まとめた生地を、表面をつっぱらせるように丸め直す。丸めた生地をボウルにもどし、ぴったりラップをかける。
5. 40℃で1時間の一次発酵。

6. パンチを兼ねてドライフルーツとミックスナッツを生地に混ぜ込む。再び表面をつっぱらせるように丸め直す。
7. 作業台に打ち粉を振って、生地を移す。約380gに分割で2個分となる。生地を丸める。
8. 手で生地を広げてから麺棒を使って15cmの円に伸ばす。生地を3つ折りにして端の部分の真ん中で重ねる。形を整え、閉じ目を上に向けて天板に並べる。
9. 40℃で1時間の最終発酵。
10. 焼成 180℃ 15分 反転 10分 目安
11. 焼きたてに溶かしバターを塗り、粉糖をたっぷり振りかけて全体をコーティングする。