

栗のシュトーレン (2個)

材 料

中力粉(メゾンカイザー)	120g
薄力粉	110g
全粒粉	30g
アーモンドプードル	40g

砂糖	40g
塩	3g

●レーズン酵母元種 140g

卵黄 15g

白ワイン 15g

牛乳 50g

無塩バター(常温) 100g

シナモン 3g

ナツメグ 少々

フルーツミックス 150g

〈折込用〉

- *フルーツミックス…70g
- *クルミ…30g

甘栗…1本に5粒

ラム酒…適量

無塩バター(仕上用)…80g(2本分)

粉糖(仕上用)…適量

●自家製レーズンエキスのおこしかた

レーズン(オイルコートしてないもの)80g
水240gを瓶に入れ、あたたかいところに置く。
1日1回は瓶をふり、蓋をあけガスをぬく。
レーズンの半分以上が浮き上がり、蓋をあけると勢いよく
泡立ったらOK(3日から7日で完成)

●レーズン酵母元種の作り方

<1回目>

中力粉30g、塩1g、レーズンエキス50gを混ぜ、温かいところに
置き6~8時間発酵

<2回目>

1回目の元種全量、中力粉80g、塩1g、水120g混ぜ、温かい
ところに置き、4~5時間発酵

かさが2倍くらいになり、表面に細かい穴があき、底にも気泡が
たくさんできていれば出来上がり。

元種はすぐに使えるが、冷蔵庫で一晩休めると発酵力がつく

フルーツミックスの作り方

ドライフルーツ(レーズン、ドライいちぢく、クランベリー
プルーンなど)1kgに、はちみつ大3、赤ワイン大3、ラム酒
大3を加え手で混ぜる

保存用瓶に入れ、常温で1年間保存する

工 程

こね 20分

発酵
(冷蔵庫) 半日

フルーツ70g・
クルミ30g折込
2分割

ベンチ
タイム 10分

成 型

仕上発酵
(常温) 35分

焼成
(180℃)
予熱180℃ 35分

成 型

- ①生地をめん棒で縦長の楕円形にのばす
- ②中央をめん棒でグッとへこませ、栗をのせる
- ③手前から向こう側に生地を少しずらし折りたたむ
- ④向こう側の生地を手前に折りたたみ形を整える
※外に出てるフルーツはこげやすいので生地の中に押込む

焼成後…

- すぐに網にとり、表裏両面に刷毛でラム酒をたっぷり塗る
- 仕上用の無塩バターを手で持ち(1つ分40g)裏表両面に塗る。
- 完全に冷めたら、粉糖をふる