



<シュトーレン>

*** 材料 *** 9×16 cmの1本分

A

薄力粉……………50g
強力粉……………50g
アーモンドプードル…25g
砂糖……………25g
バター(有塩、1cm角に切り分ける)…25g
溶き卵……………1/2 個分(25g)
牛乳……………25cc
ドライイースト……………3g
シナモンパウダー、ナツメグパウダー
……各小さじ 1/2

B

アーモンドスライス……25g
くるみ……………25g
オレンジピール(粗みじん)……25g
ドライクランベリー……………25g
(ラム酒をまぶしておく)
ラム酒……………小さじ 1

バター……………15g
粉糖……………大さじ 1

*** 作り方 ***

①混ぜる

フードプロセッサーにAを入れ、むらなく混ぜる。



②生地フィリングを入れる

まな板の上に薄力粉少々で打ち粉をし、①を置いてめん棒でのばし、10×15 cmの長方形に整える。Bのアーモンドスライス、くるみ各半量強を全体に散らして軽く手で押し込んだら、レーズン、クランベリー各半量強をスプーンで散らし、軽く押し込む。生地を奥から手前に向かって巻く。再度めん棒でのばして 10×15 cmの大きさに整え、残りのフィリングを同様に散らし、奥から手前に向かって巻く。巻き終わりを上にし、生地を手で押して、今度は 8×15 cmの長方形に整える。



③焼く

天板にのせ、170℃に予熱したオーブンで 20～30 分焼く。焼けたらバットに取り出す。バターをフォークに刺し、熱いうちに表面に塗る。人肌冷えたら茶こしで粉糖をふり、好みの厚さに切り分ける。

