

# シュトーレン

## 材料 (4個分)

強力粉・・・・・・・・・・200g  
シナモン・・・・・・・・・・小さじ1  
ナツメグ・・・・・・・・・・小さじ1/4  
ドライイースト・・・・・・・・・・小さじ1 (3g)  
砂糖・・・・・・・・・・40g  
塩・・・・・・・・・・小さじ1/3  
卵1個+牛乳・・・・120~130cc  
バター・・・・・・・・・・50g  
強力粉 (手粉用)・・・・大さじ1/2

## <ミックスドライフルーツ>

レーズン・・・・・・・・・・100g  
オレンジピール・・・・・・・・・・40g  
ドレンチェリー・・・・・・・・・・30g  
ラム酒・・・・・・・・・・大さじ1 1/2  
① ブランデー・・・・・・・・・・大さじ1/2  
    グランマルニエ・・・・・・・・・・大さじ1/2  
くるみ・・・・・・・・・・40g  
スライスアーモンド・・・・・・・・・・30g

バター (仕上げ用)・・・・・・・・・・30g  
粉糖・・・・・・・・・・大さじ4

## 作り方

- 【ミックスドライフルーツ】 ① レーズンはぬるま湯でさっと洗い、水気をとる。オレンジピール、ドレンチェリーは5~6mm角に切る。
- ② ①を混ぜ合わせ、①を加えてフルーツ漬けを作る。  
(市販のドライフルーツのラム酒漬けを使用してもよい。)
- ③ くるみは7~8mm角に切る。スライスアーモンドとともに、160℃のオーブンで7~8分焼く。
- ④ ②と③を混ぜ合わせ、4等分する。

## 生地作り

- ① ボールに強力粉、シナモン、ナツメグをあわせて、泡たて器でよく混ぜる。
- ② ①にドライイースト、砂糖、塩を入れ、泡たて器で混ぜる。
- ③ 卵を溶きほぐし、36~38℃に温めた牛乳を加え、②に混ぜる。生地がひとまとまりになるまで木ベラでよく混ぜる。
- ④ こね板に取り出し、なめらかになるまでこねる。ボールに戻し、バターを2~3回に分けて加える。生地になじむまで手でよくもみ混ぜる。なじんだらこね板に取りだして、さらにこねる。なめらかな面が表に出るように丸める。綴じ目をしっかり閉じる。
- ⑤ ①のボールに戻し入れる。

第一次醗酵 35~40℃ 約30分

## ガス抜き・分割・丸め

生地をこね板に取り出し、手でやさしく押してガスをぬく。  
スケッパーで4等分し、切り口を包み込むように丸める。



## 成形

- ① 生地をボールの中で広げ、ミックスドライフルーツを包み込むようにしながら生地全体を混ぜ込み、丸める。
- ② 手粉を使いながら、麺棒で12cm×15cmの楕円形にのばす。上になる方をややずらして二つ折りにする。



## 第二次醗酵

オープン皿にオープンシートを敷き、その上に並べ、35~40℃に保ち、1.5~2倍になるまで醗酵させる。

## 焼く

余熱をかけたオーブンで、170℃・約20分焼く。

## 仕上げ

溶かしバターを刷毛で塗る。粉糖を茶漉しで振り掛ける。

