シュトーレン



調理時間 約50分
カロリー 2280kcal(1台分)

材料 (ダッチオーブン1台分)

強力粉	200g
ドライイースト	6g
砂糖	20g
塩	2.4g
バター(有塩)	50g
全卵	1個
牛乳	40g
水	30g
ドライフルーツミックスのラム酒漬け	90g
ラム酒	100ml
溶かしバター	20g
粉砂糖	50g

作り方

1. 卵、水、バター、牛乳は室温に戻しておく。
2. ボウルに小麦粉、砂糖、塩、イーストを混ぜ、卵、水、牛乳を混ぜたものを加える。
3. 生地をよくこね、こね始めてから10分後、2～3回にに分けて1cm角ほどにちぎったバターを練りこみながらさらに10分ほどこねて、ドライフルーツミックスのラム酒漬けを加える。
4. 27～28度くらいの温度でボウルに合わせてラップをして60分ほど発酵させる。粉をつけた指で生地中央をさして、指を抜いても生地が戻ってこなければ良い。
5. 生地を手で軽く押さえてガスを抜き、丸めて20分ほど休ませる。
6. 生地をダッチオーブンの長さに合わせて楕円形に広げる。半分に折りたたみ、折りたたんだ片方をさらに半分に折り返す。
7. オーブンシートを敷いたダッチオーブンに入れ、35度で40分発酵させる。
8. 蓋をしてグリルに入れ、ケーキ/パンモード強めを選択し、タイマーを10分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で15分余熱する。
9. 熱い状態でラム酒をたっぷりハケで塗ってしみ込ませ、バターを塗り、粉砂糖を貼り付けるようにしてかける。

憧れのクリスマスパンもダッチオーブンで手作りできます。