～ガリレオ・ガリレイのスキアッチャータ～より

スキアッチャータ

レシピ監修　エコール 辻 東京　中濱 尚美 先生

旬のぶどうをたっぷり使った秋ならではのパン。
もっちりとした生地に、ぶどうの甘さと酸味が絶妙です！秋を感じながら召し上がれ！

材料 ～ 22×22㎝ 1台分 ～

＜パン生地＞

強力粉	280g	
ぬるま湯	160ml	40℃くらい
エキストラバージンオリーブ油	65ml	
インスタント・ドライ・イースト	10g	
グラニュー糖	10g	
塩	ひとつまみ	
デラウェア	800g	
グラニュー糖	120g	
打ち粉		

作り方

Prepare 準備

■強力粉をふるっておく
■オーブンを180℃に温めておく

生地を作る

Step1
ステップ1

強力粉、塩、グラニュー糖を混ぜる。

Step2
ステップ2

ぬるま湯にインスタント・ドライ・イーストを入れ、
泡だて器で混ぜる。

Step3
ステップ3

ステップ1にステップ2とエキストラバージンオリーブ油を
合わせ、ボウルの中で混ぜる。
粉気がなくなったら、台の上でこねる。
生地がまとまったら、台に叩きつけながらこねる。

Step4
ステップ4

こねた生地をまとめ、ボウルに入れる。
乾燥しないようにラップをかけ、温かいところで約2倍の
大きさになるまで、1時間ほど発酵させる。

デラウェアの処理

Step5
ステップ5

デラウェアを房からとり、水洗いする。
ざるに上げて、水分をとる。

Step6
ステップ6

皮がついたまま、半分に切る。

Step7
ステップ7

ボウルに入れ、グラニュー糖50g（分量外）をまぶし、
10分ほど放置し、ぶどうの水分を出す。

Step8 ステップ8

ざるにあげて、余分な水分を取り除く。

組み上げ

Step9 ステップ9

発酵させた生地を台に取り出し、打ち粉をして、麺棒で伸ばす。（約24×45㎝）

Step10 ステップ10

伸ばした生地の半分を型に敷きこむ。

Step11 ステップ11

水気を切ったデラウェアを600g入れ、グラニュー糖の半量（60g）をふり入れる。

Step12 ステップ12

残っている生地をかぶせ、隙間がないようにパン生地を合わせる。

Step13 ステップ13

表面に残りのデラウェアとグラニュー糖をふり、180℃のオーブンで約60分焼く。

食べごろと保存方法

冷めたら食べごろ。