

～アドベントのお楽しみ!シュトレン～より

シュトレン

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也先生



バターとドライフルーツたっぷりのリッチな焼き菓子です。
時間がたつほど風味が増すので、クリスマスのカウントダウンを楽しむのにぴったり!

材料 ～ 直径約30cm (約1kg) 1個分 ～

<ラム酒漬けレーズン>

サルタナレーズン	220g
ラム酒	70g

<シュトレン生地>

牛乳	65g
生イースト	20g
強力粉	65g

バター	130g
-----	------

グラニュー糖	50g
--------	-----

塩	4g
---	----

シナモンパウダー	0.2g
----------	------

ナツメグパウダー	0.1g
----------	------

カルダモンパウダー	0.2g
-----------	------

アーモンドパウダー	35g
-----------	-----

卵黄	20g	Mサイズ1個分
----	-----	---------

皮むきの縦割リアーモンド	35g
--------------	-----

水	5g
---	----

オレンジピール	60g
---------	-----

レモンピール	60g
--------	-----

強力粉	260g
澄ましバター	200g
グラニュー糖	200g
粉砂糖	100g

作り方

Prepare 準備

- 皮むきの縦割リアーモンドを水につけ、冷蔵庫で一晩おく（前日）
- 澄ましバター：バターを湯せんにつけ、溶かして放置し、分離した上澄みをとっておく。（当日）

ラム酒漬けレーズン（1週間前に仕込む）

Step1 ステップ1

熱湯にサルタナレーズンを入れ、再沸騰してから1分ほど湯がき、ざるでお湯を切る。
衛生的な保存容器、もしくはボウルに入れ、湯気が立っている温かいレーズンにラム酒を注ぎ入れる。（冷暗所等で長期保存可能）



シュトレン生地

Step1 ステップ1

ボウルに人肌に温めた牛乳を入れ、生イーストを溶かす。



Step2 ステップ2

ステップ1に65gの強力粉を入れ、へらでダマが無くなるまで混ぜる。
ラップをして20～28℃で40分発酵させる。



Step3 ステップ3

発酵を待つ間に、常温にしたバター130gを泡だて器でほぐす。



Step 4
ステップ4

ステップ3にグラニュー糖、塩、シナモンパウダー、ナツメグパウダー、カルダモンパウダー、アーモンドパウダーを入れ、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜ合わせる。



Step 5
ステップ5

ステップ4に卵黄を加えてよく混ぜる。



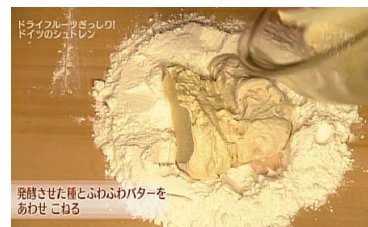
Step 6
ステップ6

ボウルにラム酒漬けのサルタナレーズン、レモンピール、オレンジピール、一晩水に漬けたアーモンドを入れ混ぜ合わせておく。



Step 7
ステップ7

260gの強力粉を作業台に出し、円を描くように広げる。その真ん中にステップ2とステップ5を出し、手とカードを使い生地を混ぜる。



Step 8
ステップ8

ステップ7にステップ6を混ぜ、生地をまとめる。そのまま作業台に置いて10～15分生地进行させる。



Step 9
ステップ9

麺棒を使って生地を長方形に伸ばしたら、手で巻いて縦長のだ円形に成形する。オーブン用の紙を敷いた天板に生地を置き、生地の中央にナイフで切り込みを入れる。(深く入れすぎないように注意) 生地の表面に出ているレーズンを指で取り除く。



Step 10
ステップ10

生地の表面にはけで少量の澄ましバターを塗り、アルミはくで全体を覆う。そのまま20～28℃で1時間発酵させる。



Step 11
ステップ11

オーブンを予熱で190℃に温めておき、アルミはくを被せたままの生地を入れて50分程焼く。



Step12 ステップ12

アルミはくを外し、向きを変え、さらに5～10分焼いて表面に少し焼き色をつける。



Step13 ステップ13

天板の上で、焼きたてのシュトレンに澄ましバターをかける。
残ったバターをはけで何度も表面に塗る。



Step14 ステップ14

表面全体にグラニュー糖をかける。
焼き上がりは壊れやすいので天板に置いたまま冷暗所または冷蔵庫で一晩置き、粗熱を取る。



Step15 ステップ15

表面に粉砂糖をかけて完成。



食べごろと保存方法

作ってから1週間後～2週間後が食べごろです。
乾燥しないようにラップなどで包み、冷暗所で保存して下さい。