

～チェコのクリスマス ヴァーノチュカ～より
ヴァーノチュカ (クリスマスの編みパン)

レシピ監修 エコール 辻 東京 橋本 素明 先生



チェコのクリスマスに欠かせない編みパン。イブにこのパンを食べて、翌年の幸せを願うそうです。
 レーズンとアーモンドの素朴な味わいをお楽しみください！

材料 ～ 1個分 ～

強力粉	200g	
ハチミツ	24g	
コンデンスミルク	10g	
塩	4g	
スキムミルク	8g	
卵	40g	
インスタントイースト	3g	
生クリーム	20g	乳脂肪分 47%
レモン(国産)の表皮	1/2コ分	
水	64g	
バター	30g	無塩
サルタナレーズン	50g	
オレンジリキュール(ダーク)	10g	
溶き卵	適量	焼く際に表面に塗るもの
アーモンドスライス	適量	
粉砂糖	お好みで	

作り方

Prepare 準備

- オーブンを180℃に温めておく。
- 計量した卵と生クリーム、バターは常温にしておく。
- 発酵容器(ボウル)にバターを薄く塗っておく。

パン生地をつくる

Step 1 ステップ1

サルタナレーズンとオレンジリキュール(ダーク)をよく混ぜておく

Step 2 ステップ2

強力粉、塩、脱脂粉乳、インスタントイースト、レモンの表皮をボウルに入れてよく混ぜる。



Step 3 ステップ3

人肌に調節した水に、ハチミツ、コンデンスミルク、卵、生クリームを加えてよく混ぜる。



Step 4 ステップ4

ステップ2にステップ3を加えてよくこねる。
ボウルの中でまとまったら台に出し、手を前後に動かししっかりとこねる。



Step 5 ステップ5

生地の膜(グルテン膜)が薄く張るようになったら、バターを加えてよくこねる。



Step 6 ステップ6

生地の膜が再び薄く張るようになったら、ステップ1を加えてこね、全体に混ぜればこねあがり。



Step 7 ステップ7

生地を丸くまとめ、発酵容器(ボウル)に入れ、表面にラップをする。30℃で60分発酵させる。



分割、成形する

Step 8 ステップ8

生地を9等分(約50g)に切り分ける。平らにつぶしてガスをしっかり抜き、三つ折りにしながら短い棒状にする。表面が乾燥しないようにビニールを掛け、15分休ませる。



Step 9 ステップ9

とじ目を上にして、再びガスをしっかり抜くようにつぶし、上から半分に折り、転がしながら長くする。(棒の両端は少し細くしておく) 30cmを4本、25cmを5本つくる。



Step 10 ステップ10

30cmに伸ばした生地4本で編む。



Step 11 ステップ11

25cmに伸ばした生地3本で編む。



Step 12 ステップ12

25cmに伸ばした生地2本で編む(ツイストする)。



Step 13 ステップ13

4本編みの上に3本編みをのせ、3本編みの表面に水を塗り、2本編みをのせる。天板にのせ、35℃で40分発酵させる。



焼き上げる

Step14
ステップ14

発酵が終わったら、溶き卵をはけで塗り、表面にアーモンドスライスを散らす。
180℃のオーブンで20～25分焼く。



Step15
ステップ15

焼きあがったパンを冷まし、粉砂糖を振って仕上げる。



食べごろと保存方法

粉砂糖を振った後パンが乾燥しないように、ラップ等でしっかり包んで保存すると、2日間ほどおいしくいただけます。