

～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 ～ 22×22cm 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

Step 1 ステップ1

強力粉、塩、グラニュー糖を混ぜる。



Step 2 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。



Step 3 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。



Step 4 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

Step 5 ステップ5

デラウェアを房からとり、水洗いする。
ざるに挙げて、水分をとる。



Step 6 ステップ6

皮がついたまま、半分に切る。



Step 7 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。



Step 8
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

Step 9
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24×45cm)



Step 10
ステップ10

伸ばした生地の半分を型に敷きこむ。



Step 11
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。



Step 12
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。



Step 13
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。