

～アイルランドのハロウィーン～より

バーンブラック

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



ハロウィーンの頃帰ってくるあの人にささげる、アイルランドのバーンブラック。
レーズンとスパイスが作る芳醇な味わいを楽しんで。

材料 ～直径18cm 1台分～

<フルーツの紅茶漬け>

サルタナレーズン	100g	
オレンジピール	25g	
紅茶	100ml	通常より濃くしてください
ウイスキー	15ml	大さじ1

<生地>

強力粉	200g	
きび糖	16g	
塩	4g	
脱脂粉乳	8g	
シナモンパウダー	1.5g	
クローブパウダー	0.2g	
ナツメグパウダー	0.2g	
オールスパイスパウダー	0.2g	
ジンジャーパウダー	0.2g	
ショートニング	10g	
バター	15g	
インスタント・ドライ・イースト	5g	
水	140ml	
ショートニング	適量	バター、サラダ油でも可 ボウル、プレート、型にぬる分
塗り卵	適量	

作り方

Prepare 準備

- オレンジピールを5mm角に切っておく
- 強力粉をふるっておく
- バターとショートニングを常温にもどしておく
- **ステップ13**のボウル、プレート、セルクル型の内側にうすく油脂をぬっておく
- オーブンを30℃(発酵機能)に温めておく ※**ステップ19**では35℃にしてください
- 指輪を洗い、アルミ箔で包んでおく

フルーツの紅茶漬けを作る

Step 1 ステップ1

沸騰したお湯にサルタナレーズンを入れ、湯通しし、水けをよく切る。



Step 2 ステップ2

熱い紅茶を注ぎ、オレンジピールとウイスキーを加えてよく混ぜ、表面にラップを密着させる。



Step 3 ステップ3

粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩置く。

Step 4 ステップ4

使用する一時間前に常温に出し、水けをきっておく。

生地を作る

Step 5 ステップ5

ボウルに強力粉、きび糖、塩、脱脂粉乳、シナモン、クローブ、ナツメグ、オールスパイス、ジンジャーの各パウダーを入れ、泡だて器でよく混ぜ合わせる。



Step 6 ステップ6

ぬるま湯(35℃)で溶いたイーストを加え、混ぜる。



Step 7
ステップ7

粉けがなくなったら、台にこすりつけながらこねる。(約3分)

Step 8
ステップ8

生地をまとめ、台に叩きつける。(約5分)



Step 9
ステップ9

バターとショートニングを加え、台にこすりつけながらこねる。(約3分)



Step 10
ステップ10

生地をまとめ、台に叩きつける。(約5分)



Step 11
ステップ11

生地が乾燥しないようにビニールに包むか、ラップをゆるくかぶせ、5分間休ませる。



Step 12
ステップ12

平らにした生地にフルーツの紅茶漬けをのせ、カードで切るように混ぜ合わせる。



Step 13
ステップ13

ボウルに入れ、30℃で60分発酵させる。(約2倍の大きさになるまで)

Step 14
ステップ14

打ち粉をした台に出し、叩いてガス抜きする。



Step15
ステップ15

3つ折りにして生地をまとめ、30℃で30分発酵させる。



Step16
ステップ16

もう一度ガスを抜き、丸める。



Step17
ステップ17

30℃で15分間休ませる。



Step18
ステップ18

再度ガスを抜き、4つ折りにして丸め直し、アルミ箔で包んだ指輪の中に入れておく。



Step19
ステップ19

プレートにのせたセルクル型の中に生地を置き、35℃で約40分発酵させる。



Step20
ステップ20

表面に卵をぬり、190℃のオーブンで約30分焼く。



食べごろと保存方法

冷めた頃が食べごろです。お好みでバターを付けてお召し上がりください。