

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

～港町ハンブルクのフランツスレートヒェン～より

フランツスレートヒェン

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



べちゃんこにつぶれた形が特徴の北ドイツの港町、ハンブルクの名物パン。
中にはバターとシナモンシュガーがぎっしり、表面にはシロップをたっぷりぬってツヤツヤに。
ジューシーな味わいをご賞味あれ。

材料 ～直径15cm 6個分～

<生地>

強力粉	150g	
薄力粉	50g	ステップ1
グラニュー糖	20g	
塩	4g	
脱脂粉乳	8g	
無塩バター	16g	ステップ1
インスタント・ドライ・イースト	2.5g	
全卵	20g	
水	86ml	
無塩バター	100g	ステップ2
薄力粉	25g	ステップ2
シナモンシュガー	80g	
水	適量	

<シロップ>

水	30ml
グラニュー糖	30g

作り方

Prepare 準備

- 強力粉150gと薄力粉50gを合わせてふるっておく
- オーブンを30℃(発酵機能)に温めておく
- シロップ用の水とグラニュー糖を合わせて沸騰させ、冷ましておく

Step1 ステップ1

生地を仕込む。
「[“ティファニーで朝食を”のデニッシュ](#)」(2022年3月14日放送)より、[ステップ2~9](#)を参考にしてください。

Step2 ステップ2

冷たくてかたいバターをカードで刻み、薄力粉を混ぜ込む。
ひとつにまとめ、麺棒で叩いて12cm角に整え、冷蔵庫で10分冷やす。



Step3 ステップ3

[ステップ1](#)の生地を18cm角にのばす。



Step4 ステップ4

[ステップ2](#)のバターを45度ずらしてのせ、生地の四隅を引っ張って包み、しっかり閉じる。



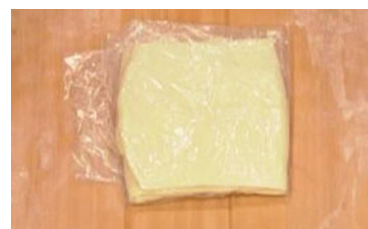
Step5 ステップ5

長さ40cmほどまでのばして、三つ折りにする。



Step6 ステップ6

透明な袋に包み、冷凍庫で30~40分休ませる。



Step 7
ステップ7

ステップ5とステップ6をもう一度繰り返す。
(三つ折りを合計2回行う。)



Step 8
ステップ8

休ませた生地を30×40cmにのばす。(厚さ約2mm)
(生地がのびにくかったら、冷凍庫で10分ほど休ませて
から再度のばす。)



Step 9
ステップ9

縦長に置き、霧吹きで全体に水をかける。



Step 10
ステップ10

手前側1cmほどを残してシナモンシュガーをふり、霧吹きで
水をかける。



Step 11
ステップ11

向こう側から手前に向かって巻き、5cm幅にカットする。



Step 12
ステップ12

巻き終わりを上にして打ち粉をし、細い棒で中央をつぶす。



Step 13
ステップ13

裏返して、両端の渦巻きを上向きに持ち上げ、全体をのばす。



Step14
ステップ14

オーブンペーパーを敷いた天板にのせ、手のひらで全体を押さえる。



Step15
ステップ15

温かいところ (30℃) で75分発酵させる。



Step16
ステップ16

表面に霧吹きで水を吹きかけ、220℃のオーブンで15分焼く。



Step17
ステップ17

焼き上がり後すぐに表面にシロップを塗る。



食べごろと保存方法

粗熱がとれたら食べごろです。翌日までにお召がり下さい。