



材料(14 c m1個分)

【パン生地】

強力粉110g、インスタントドライイースト2g
砂糖 20g、牛乳55g、塩1g、発酵バター35g
卵黄 20g、レーズン45g

【トッピング】

バター 適量
アーモンド 適量
粉糖 適量

調理道具

ボウル、ゴムベラ、計量器、
捏ね台、クグロフ型 (14 c m)

【作り方】

事前準備

レーズンをぬるま湯にしばらく漬け、ザルにあげキッチンペーパーで水気をふく

牛乳は人肌に温め、バターは常温にもどしておく

強力粉はふるっておく

- 1.ボウルにバター、レーズン以外の材料を入れて混ぜ.ある程度まざったら台に出してこねる。
- 2.表面がつるんとしたら、バターを数回に加えてしっかりとこねる
- 3.レーズンを混ぜこみ、丸めてボウルに入れる。
- 4.30°Cで約 70～80分、生地が2～2.5倍の大きさになるまで一次発酵させる。
- 5.発酵後、丸めなおしてペンチタイム20分程度とり、軽く丸めなおして、中心に指で穴をあげる。
- 6.型にバターを塗って、型の底の溝にアーモンドを一つ一つ等間隔に並べる。生地の綴じ目を上にして型に入れる。
- 7.30°Cで約 30～40分、型の約8割になるまで発酵させる。(バターが溶け出さないように、発酵時の温度は上げすぎない。)
- 8.予熱したオーブン(電気オーブン200°C)で30～35分続いて型から取り出す。
- 9.粗熱が取れたら粉糖を振って完成！