

ブッタークーヘン

<材料>*25×25cm 1台分

<発酵生地>

- 強力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・125g
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・125g
- ドライイースト・・・・・・・・・・5g
(生イーストを使用するなら10g)
- 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
- グラニュー糖・・・・・・・・・・50g
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・4g
- バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
- 卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個 (約50g)

<トッピング>

- バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
- グラニュー糖・・・・・・・・・・50g
- アーモンドスライス・・・・・・・・・・50g



<作り方>

作り方

- ①薄力粉と強力粉を混ぜ合わせてふるう。
- ②牛乳を40℃くらいに温め、ドライイーストを混ぜて溶かす。
- ③ボールに粉、グラニュー糖、塩、バター（常温で少し柔らかくしたもの）、卵を入れ、②を加える。



- ④おおよそ全体がなじむまで手で混ぜ合わせる。



- ⑤台に出してこね、粘りが出てきたらきれいにまとめ、打ち粉（強力粉、分量外）をしながら表面がつるんとした状態になるまで台に叩きつけてこねる。



Act OnTV

⑤生地がなめらかにぴんとはるように丸め、バター（分量外）を薄く塗ったボールに入れる。



⑥ビニールをかけ、約2倍の大きさになるまで常温で約1時間発酵させる。



⑦バター（分量外）を薄く塗ったプレートに生地をいっぱい広げる。



⑧ビニールをかけ、常温（20～30℃）で約40分間発酵させる。



⑨打ち粉をつけた指で全面に穴をあける。



⑩小さく切ったバター、グラニュー糖、アーモンドスライスを表面に振りかける。



⑪200℃のオーブンで約20分間焼く。焼き上がったらプレートから外して冷まし、粗熱が取れてから切り分ける。（りんごの薄切りをのせて焼いてもよい）

