

アルザス地方観光局推奨

〜クグロフ レシピ〜

材料 強力粉 500g
バター 200g
砂糖 100g
イースト 25g
牛乳 250cc
卵 2個
アーモンド 50g
お湯に浸した干しぶどう 50g
粉砂糖 少々
塩 少々

- ・ オーブンを 180℃に温めておく。
- ・ 少し温めた 50cc の牛乳に、イーストを溶かす。
- ・ 残りの牛乳に、砂糖、バター、塩少々を加える (ア)。
- ・ 強力粉を山盛りにしてくぼみをつけ、そこに卵と、(ア) を加える。
- ・ それをよく混ぜ合わせ、生地がくっつかなくなるまで、こねる。
- ・ イーストを加え、粉を打った作業台で、伸ばしたり、打ち付けたりしながら、よくこねる。
- ・ 少し粉を打ったボールに、丸めた生地を入れ、布巾をかぶせる。
- ・ 温かい場所で、1 時間生地を発酵させる。
- ・ 生地を割って、干しぶどうを加える。
- ・ クグロフ型にバターをたっぷり塗り、底のくぼみにアーモンドを入れる。
- ・ 型に生地を入れ、布巾をかぶせる。
- ・ 生地が、クグロフ型のへりまで上がってくるまで生地を発酵させる。
- ・ クグロフをオーブンに入れ、45 分焼く。焦げないように、アルミ箔をかぶせてもよい。
- ・ 型から出し、粉砂糖をまぶす。