

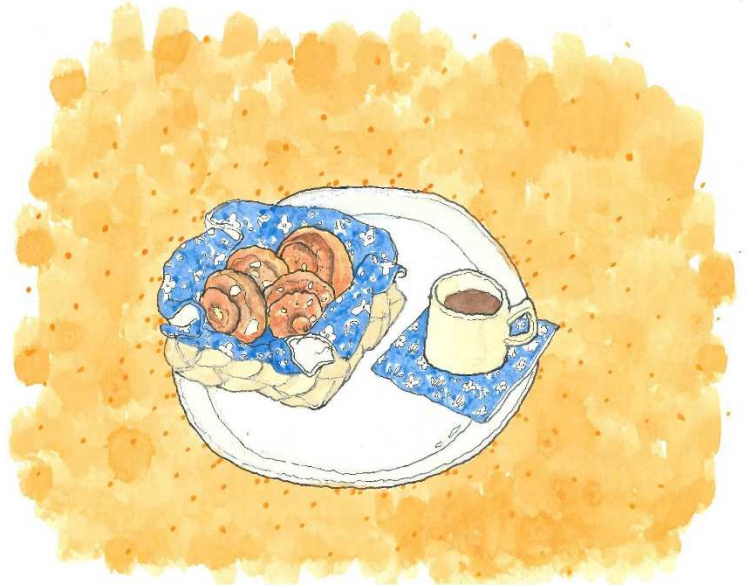


福岡EU協会会報誌 vol.58「EUのスイーツ」

Kanelbulle『シナモンロール』（スウェーデン）

<材料名> (10個分)

インスタントドライイースト	小さじ1・1/2
ぬるま湯(30~40℃)	125cc
強力粉	200g
砂糖	40g
塩	小さじ2/3
無塩バター	40g
卵黄	1個分
グラニュー糖	30g
シナモンパウダー	小さじ1
カルダモンパウダー	小さじ1/2
パールシュガー(あれば)	少々



<作り方>

A. 生地をつくる

1. イーストをぬるま湯に入れ、約5分置く。
2. ボールに強力粉、溶かしたイースト、砂糖を加えて手でよく混ぜる。生地がまとまったら台に移し、たたきつけるようにして約5分こねる。塩を全体にまぶし、さらに約10分こねる。
3. 生地をボールに戻し、バターと卵黄を順に加えてこねる。生地が手につかなくなったら、台の上に出し、張りのあるなめらかな生地になるまでこねる。
4. 生地を丸くまとめてボールに入れ(a)、ぬれ布巾をかけ、オーブンの発酵機能で約1時間発酵させる。その間に、グラニュー糖、シナモン、カルダモンパウダーを合わせて、シナモン&カルダモンシュガーを作る。
5. 2倍にふくれた生地(b)をげんこつでつぶしてガスを抜き、丸くまとめ、ぬれ布巾、ラップの順にかけて室温に約15分置く。

B. 形をつくる

1. 打ち粉をふった台の上で、生地を麺棒で30×20cmの長方形にのばし、シナモン&カルダモンシュガーをふりかける。生地を端からしっかり巻き、10等分に切る(d)。
2. ベーキングシートを敷いた天板に、すき間をあけて並べ、オーブンの発酵機能で30分発酵させる。

C. 生地を焼く

1. パールシュガーをかけ、180℃に温めたオーブンで約15分焼く。