



## 作りかた

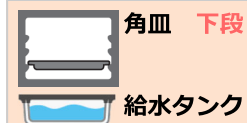
- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- B**をそれぞれ5～7mmのざく切りにし、ラム酒と混ぜ合わせておく。
- 飾り用のバターは耐熱容器に入れ **レンジ** **200W** **約2分** で加熱する。
- ボウルに**A**とドライイーストをふるい入れ、卵と牛乳を加えて手でかき混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
- 生地がベトつかなくなり、ボウルからくると離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押ししたりしながら約15分こね、水けを切った②とスライスアーモンドを加えてさらにこね、生地を丸める。
- ⑤をバター(分量外)を薄く塗ったボウルに入れ、角皿にのせて**下段**に入れ **スチームオープン発酵** **1段** **40℃** **40～60分** で1次発酵をする。

手動

オープン

170℃  
予熱：約5分  
加熱：28～32分

使用付属品



カロリー

2228kcal

塩分

3.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。  
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

材料	1個分
<b>A</b> 小麦粉(強力粉)	200g
<b>A</b> 砂糖	40g
<b>A</b> 塩	2g
ドライイースト	4g
卵(溶きほぐす)	1個
牛乳(約30℃)	60mL
バター(室温に戻す)	50g
<b>B</b> レーズン	60g
<b>B</b> オレンジピール	20g
<b>B</b> ドレンチェリー	20g
<b>B</b> くるみ	30g
スライスアーモンド	30g
ラム酒	15mL
<飾り用> バター	12g
<飾り用> 粉砂糖	適量

7. 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。(指に小麦粉(分量外)をつけ、生地の中央を刺してみ、指の穴がそのまま残る状態。)

---

8. 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。

---

9. 生地を広げ、ひとつに丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約10分休ませる。(ベンチタイム)

---

10. ⑨をタテ23cm、ヨコ27cmのだ円形にのばし、向こう側2cmほど残して二つ折りにする。

---

11. バター(分量外)を薄く塗った角皿に、⑩を折り目を加熱室奥側に向くようにのせ、**下段**に入れ **スチームオープン発酵 1段 40℃ 25～36分** で二次発酵する。終了音が鳴ったら発酵具合を確認し、2～2.5倍になれば、発酵は十分。

---

12. 発酵後、角皿とテーブルプレートを取り出し **オープン 予熱有 1段 170℃** で予熱する。

---

13. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を**下段**に入れ **28～32分** で加熱する。

---

14. 加熱後、冷めないうちに⑬を塗り粉砂糖をふりかけ、十分に冷めてから再び粉砂糖をふりかける。

---