



RECIPE

TITTLE

パネトーネ

170°C45分～

直径 150mm×高さ 10mm のパネトーネカップ 1 台分

<スターター生地>

強力粉	53g
インスタントドライイースト ひとつまみ	
冷水	44g

<香り付け>

レモン皮	1個分
オレンジ皮	1個分
はちみつ	大さじ1
バニラエクストラクト	小さじ2
or バニラビーンズ	1本

<ドライフルーツ>

オレンジピール	46g
ラム酒	大さじ2
レーズン	46g
水	適量

<中種生地>

スターター生地	全量
強力粉	105g
ぬるま湯	74g
インスタントドライイースト	3g

<本捏ね生地>

強力粉	105g
卵黄	3個分
きび砂糖	38g
塩	4g
無塩バター	63g
香り付け	全量
オレンジピール、レーズン	全量

<仕上げ>

塗り卵	適量
バター	適量

<必要な道具>

パネトーネカップ	直径15cm×高さ10cm
(ケーキ型の周囲にベーキングペーパーを立てて代用しても良い)	
ボウル	大
蓋付きの大きめのタッパー	
ゴムベラ	
カード	
バーベキュー串	2本
アルミホイル	

<前日の夜準備>

スターター生地は混ぜて8時間から12時間
常温に置いておく
香り付けの材料は全て混ぜて
常温に置いておく
オレンジピールはラム酒と混ぜて
常温に置いておく
レーズンはたっぷりの水につけておく

<当日の朝準備>

スターター生地に中種生地を混ぜ
3倍程度になるまで発酵させる

<本捏ね前準備>

本捏ね用のバター、卵黄は常温に置いておく
