

クグロフ（甘口）

6人分

材料

- ・ 小麦粉 1kg
- ・ 砂糖 150g
- ・ 塩 15～20g
- ・ バター 300g
- ・ 卵 3個
- ・ 牛乳 40cl
- ・ イースト 25g
- ・ 種を取ったマラガレーズン 150g
- ・ アーモンド 75g
- ・ お好みでキルシュ 1杯

作り方

1. イーストと温めた牛乳の半量、小麦粉を混ぜて程よい硬さの発酵種を作り、暖かい場所に置いておく。
2. ボウルに小麦粉、塩、残りの牛乳をしっかり混ぜ、約 15 分間捏ねて手で強く叩く。
3. 手で柔らかくしたバターを加えて捏ね、2 倍に膨らんだ発酵種を加える。
4. さらに数分捏ねる。布で覆い、暖かい場所で約 1 時間休ませる。
5. 生地を叩いて元のボリュームに戻し、砂糖と水で戻したレーズンを加える。お好みでキルシュを加えてもよい。
6. 生地をクグロフ型に入れ、皮をむいたアーモンドを飾る。
7. 生地を型になじませ、中温のオーブンで焼く。焦げやすいので、必要に応じて紙で覆う。
8. 45 分間オーブンで焼く。

クグロフ鍋を初めて使用する場合は、12 時間水に浸してから使う。生地を入れて焼く前に、紙ナプキンでバターを鍋に塗り、120 度のオーブンに 20 分入れる。この作業をさらに 2 回繰り返す。生地を鍋に入れる際は、型の半分までの量にとどめる。