



シナモンロール

■材料(8個分)

強力粉……………200g	バター(無塩)……………大さじ2
ドライイースト ……4g	シナモンパウダー……………大さじ2
A バター(無塩)……………20g	砂糖……………大さじ2
塩……………3g	
砂糖……………30g	卵黄……………1個分
卵……………1個	スライスアーモンド(生)……………適量
牛乳……………卵と合わせて 150mlになる分量	

■作り方

1. Aを大きめのボウルに入れる。
バター(常温)と塩はドライイーストから離し、砂糖はドライイーストの近くに置く。
2. 卵(常温)を1個溶いて計量カップに入れ、150mlになるように牛乳をたす。(牛乳は人肌に温めておく。)
1のドライイーストにめがけて入れ、木べらもしくは菜箸でざっとまとめその後、手でこねる。(約10分程度)
3. まとまってきたら別のボウルに移す。
4. 1次発酵をさせる。(指で生地を押して穴が戻るようになるまで)
【1次発酵】オーブンの発酵機能を使う場合：40℃で30分程度。
5. 打ち粉をしたまな板に取り出し、ガス抜きをして生地を伸ばしバターを塗る。
シナモンパウダーと砂糖をムラなくふりかけたら生地を巻く。巻き終わりは指でつまんでしっかりと閉じる。
6. 包丁で8等分し、オーブンシートを敷いた天板に並べる。布巾をかけて2次発酵をさせる。
生地が2倍くらいに膨らんだら、オーブンを180℃に予熱する。
【2次発酵】オーブンの発酵機能を使う場合：40℃で30分。
7. 予熱している間に溶いた卵黄を生地の表面に塗り、スライスアーモンドをトッピングする。
予熱が完了したら180℃で10～15分、焼き色がつくまで焼く。



アップルケーキ(スロバキア風)

■材料(1個分)

〈生地〉

薄力粉……………200g

砂糖……………50g

ベーキングパウダー…小さじ2

卵……………1個

バター(無塩)……………100g

〈フィリング〉

りんご……………500g

砂糖……………大さじ2

シナモン…小さじ1

粉糖……………適量

■作り方

1. 【ボウルを使用する場合】

ボウルに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れよく混ぜて溶いた卵を入れさらに混ぜる。

室温に戻したバターを細かく切り入れ、こねてひとまとめにする。

【フードプロセッサーを使用する場合】

生地のすべての材料をフードプロセッサーにセットして、まとまるまで混ぜる。

2. りんごは皮を剥いて細切りにする。(スライサーを使うと良い)

砂糖とシナモンをよく混ぜ合わせる。

3. 生地を6対4くらいの割合の大きさに分ける。

オーブンシートの上で、小さい方の生地を5mmほどの薄さに伸ばし、オーブンシートごと天板にのせる。

2のりんごをその上にのせる。

4. もう一つの生地も5mmほどの薄さに伸ばし、りんごフィリングの上にかぶせて

下の生地とかぶせた生地をフォークを使って閉じる。

180℃のオーブンで30~40分焼く。冷めたら粉糖をふる。