

ハニー フィグブレッド

(第10回ジムドッジ アメリカンベーキングセミナー)

これは日持ちのするもの。焼いた当日よりも次の日からのほうが美味しい。



<配合>

材料		ベーカースパーセント(%)
小麦粉(カメリア)	500g	50
小麦粉(バイオレット)		50
ベーキングパウダー		7.5
シナモンパウダー		1.3
無塩バター	ベーカースパーセントで 小麦粉500を 100%として計算して ください。	40
はちみつ		150
全卵		40
バニラビーンズ		1
フィグ(ダイス状)		120
水		160

- ・ 配合はベーカースパーセントで示されているので、小麦粉を100%として計算。
- ・ 小麦粉は100%=500gとしてみる。
(女性が手ごねで行う場合は400~300gが程よい量だと思います。)

<工程>

① フィグの前処理

1. バニラビーンズのさやから種を取り出す。
2. フライパンにバニラビーンズの種とさや、フィグ、水を入れ、水がフィグに吸われるまで弱火で温める。(約30分)
3. 冷ましてから使用する。

② ミキシング

1. 捏ね機を使いバターとハチミツを混ぜ、フィグを加える。
2. 全卵を加えて十分に混ぜ、フィグを加える。
3. 小麦粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダーを合わせて篩う。ミキサーボールに加えて、低速で均一になるまでミキシングする。
※ シナモンの風味はあくまでもかくし味。だから、主張しすぎるほど入れない方がこのブレッドは美味しいものに仕上がります。

③ 分注

出来上がった生地(450g)を紙を敷いたパウンド型(850cc)に流し込む。

④ 焼成

180℃で約50分焼成する。

↓

冷却後ビニールで包装し、24時間保管すると美味しさが増します。