

# オースターピンツェン(Osterpinzen)

Oster・・・イースター(復活祭)  
Pinzen・・・キノコ  
イースターに欠かせないイースト菓子。

(八木淳司シェフ・日東製粉ベーキングセミナー 99.10.19)



## 【配合】直径約13cm 4個分

アニスシード	5g
アニゼット(アニスのリキュール)	少々
生イースト	25g
牛乳(人肌)	200g
グラニュー糖	75g
強力粉	500g
卵黄	4個分
ヴァニラ	少々
レモンの皮(すりおろす)	少々
溶かしバター(無塩)	100g
塩	5g
卵黄(ぬり用)	1個分
全卵(ぬり用)	1/2個分

## 《作り方》

### (中種)

- ① イーストを細かく砕いてボールに入れます。牛乳半量(目分量でよい)を加え、ホイッパーで良く混ぜ合わせます。様子を見ながら粉を少しずつ加え、砂糖も少量加えます。粘度がでるまで良く混ぜ合わせ、表面に粉をふり15分位発酵させます。この時、ボールのまわりはきれいにし、ゴムベラを入れておくと発酵して膨れたのがわかります。表面にふった粉が割れてくれれば発酵完了です。  
\* 粉の量は牛乳の量によって異なります。



- ② アニスシードにアニゼットを加えておきます。(ひたひたになる位)手に入らなければ、アニゼットはなくても良い。
- ③ ミキサーボールに中種を入れ、残りの牛乳、砂糖、強力粉、卵黄、ヴァニラ、レモンの皮を入れて捏ねます。牛乳で生地 の固さを調節します。耳たぶ位の固さが目安。



- ④ なめらかになったら、溶かしバターを加え、さらに捏ねます。捏ねあがり直前(再度べたついてきたら)にアニスを加え、全体に混ざったら台に出します。

- ⑤ 軽く捏ねて4個に分割し、丸めて常温で15分程発酵させます。



- ⑥ 卵黄と全卵を溶いたものを表面にぬり、かみそりの刃で深めに十文字の切れ目を入れます。5～10分発酵させます。



- ⑦ 180℃～200℃のオーブンで約30分焼きます。