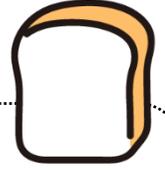


アイリッシュソーダブレッド



1 個 約 615g (3~4人前)

材料

- 牛乳…………… 185ml
- 酢…………… 7ml
- 玉子…………… 1 個
- 強力粉…………… 134g
- 薄力粉…………… 134g
- 砂糖…………… 25g
- 重曹 [ベーキングソーダ] …… 小さじ0.5
- 塩…………… 小さじ0.5
- 角切りにした冷たいバター……………36g
- レーズン……………34g
- クランベリー…………… 25g

道具

- ボウル (粉の材料用)
- ボウル (液体材料用)
- キッチンスケール
- 泡だて器
- ゴムベラ
- 包丁
- フォーク
- ベーキング天板
- オーブンシート
- (あったら便利) ステンレススケッパー

作り方

1. オーブンの予熱

オーブンを 140 度に予熱します。

2. バターミルクの代用の準備

牛乳に酢を入れて5分間置きます。玉子を入れて、泡だて器でよく混ぜます。

3. 生地を作る

大きいボウルで強力粉、薄力粉、砂糖、重曹、塩を混ぜ合わせます。

角切りにした冷たいバターを入れて、フォークまたは手で砂のようになるまで混ぜ込みます。

レーズンとクランベリーを入れます。

粉の材料に(1.)を入れて、混ぜすぎないように注意しながらゴムベラで抵抗を感じるまでやさしく混ぜ合わせます。

小麦粉を軽くまぶした台の上に生地を置き、30 秒ぐらい優しくこねます。パン生地を丸くします。

パン生地がベタベタしたら、小麦粉を追加してください。

オーブンシートが敷かれた天板に移します。

4. 妖精を逃がさない!

包丁でパン生地の上に 1.3 cm ぐらいの深さの十字の切り込みを入れます。

(アイルランドの伝承によると、パンを焼く前に妖精を逃がしてあげるためにパンの上に切るようです。そうしないと、妖精が呪いをかけて、パンはおいしくできません。)

5. 焼く

パンをきつね色になるまで焼きます。オーブントースターを使う場合は焦げないように確認しながら 140 度で約 30 分焼きます。

6. 食べましょう!

パンを天板から冷却できる場所に移して、バターと召し上がってください。