

スウェーデン風シナモンロール



カルダモンを入れるのがスウェーデン風です！パウダーでもOKです。
GABAN®のシナモンは香りと味のバランスがいいので、たっぷり入れるのがコツ！

🍵 材料（約12個分）

A

- 強力粉（ふるう）…300g
- 薄力粉（ふるう）…120g
- ドライイースト…6g
- グラニュー糖…40g
- 塩…6g
- GABAN® カルダモンホール…0.75g
（種を取り出しミルで挽いておく）

牛乳…280ml~
無塩バター…45g

GABAN® クルミ…30g

B

- GABAN® シナモンパウダー…15g
- GABAN® アーモンドプードル…30g
- 無塩バター…60g
- カソナード(ブラウンシュガー)…100g

溶き卵（つや出し用）…適量

🍳 レシピ（所要時間：90分）

- ① Bのバターを室温に戻し、その他のBの材料と混ぜ合わせておく。
- ② クルミは細かく砕き、乾煎りしておく。
- ③ フードプロセッサーにAを入れ、混ぜる。
- ④ ひと肌温めた牛乳を3回に分けて③に混ぜ、バターも加えて混ぜる。
- ⑤ ひとかたまりになったら台に出し、10分ほど捏ねて丸め、縦じ目を下にしてボウルに入れ、ラップをして約40分、1次発酵させる。
- ⑥ ④をガスぬきし、再び丸めて休ませた後、めん棒で長方形に伸ばし、①を塗り②を散らす。
- ⑦ 生地を縦長に巻き、12等分し、約25分、2次発酵させ、溶き卵を塗って190℃のオーブンで12分焼く。