

BISCUIT DE BRUXELLES

ビスキュイ・ド・ブリュッセル

配合

- 強力粉 250g

LESAFFRE 

- インスタントドライイースト赤 6g

- 塩 3g

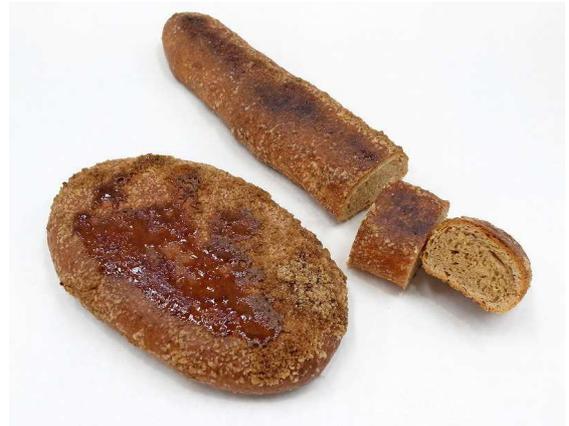
- シナモン 3g

- 砂糖 20g

- 卵 50g

- 牛乳 80g

- バター 80g



塗しつけ用

- ヴェルジョワーズ  50g

- 砂糖 50g

作り方

- ① バターは柔らかくしておく。
- ② 小麦粉にくぼみを作りそこに全ての材料と30℃に温めた牛乳を加えて生地を作る。
- ③ 生地がまとまったら60分間休ませる。
- ④ 生地を4つに分け、30cmくらいの棒状または60gのボール状に丸める。
- ⑤ ④の生地にヴェルジョワーズと砂糖を混ぜ合わせたものを塗しつけながら成形する。棒状の生地は転がし、ボール状の生地は麺棒で平らに延ばす。
- ⑥ 棒状の生地は（そのまま、または8~10cmの長さに切る）テンパンの上へのせ45分間発酵させる。
- ⑦ 220℃のオーブンで15分間焼成する。（途中で裏返す。）