

Zopf (ツオッフ)

伊原 靖友氏



ワインとフルーツのパン

リスドオルをじっくり発酵させ、中種として使用。本練りにもワインと牛乳を使用しました。

しっとりと風味豊かな生地と、ラム酒やオレンジキュラソーに一週間漬けたドライフルーツがベストマッチ、パネトーネ風のリッチなパンです。この美味しさ一度食べたら病み付きになります。2日間ぐらい置いた方がしっとり馴染みます。

中種	配 合
リスドオル	1350 g
無塩バター	280 g
粗糖	250 g
はちみつ	30 g
生イースト	60 g
白ワイン	170 g
天日塩	14 g
牛乳	325 g

中種	工 程
ミキシング	オールイン L-5 M-3 H-1
捏上温度	生地温24℃ 生地温23℃で15時間発酵させる

本練	工 程
本練ミキシング	L-4↓ (バター) M-5 H-3 ↓ (フルーツ) L-1
捏上温度	生地温26℃
一次発酵	生地温26℃ … 1h
分割	生地温27℃



本練	配 合
中種	全量
リスドオル	1000 g
粗糖	260 g
無塩バター	400 g
卵黄	450 g
天日塩	20 g
白ワイン	200 g
バニラオイル	3 g
キルシュワッサー	5 g
牛乳	200 g
*粉をよくふるい、バター以外をすべて合わせる	



粗糖 卵黄 白ワイン

ベンチタイム	1h
成形	生地温28℃ 敷き紙を折って入れ、木箱に入れる
最終発酵	生地温29℃ 40min



フルーツ	配 合	*混ぜて1週間置く
ラムレーズン	1115 g	
レモンピール	100 g	
オレンジピール	100 g	
キルシュワッサー	40 g	
オレンジキュラソー	20 g	
ナツメグ	3 g	
メース	2 g	
シナモン	3 g	



焼成	実温200℃ 上を十文字にカットし、バターをのせて、バターが溶けたら上を内側に広げる
----	---

