RECIPE TITTLE チョコレートバブカ

焼き時間:180℃ 30分〜35分

22cm程度のパウンド型か食パン型 1本分

材料

<生地>

強力粉……250g

きび砂糖……30g

インスタントドライイースト …… 4g

塩…… 4g

卵……2個(120g程度) ※常温にしておく

牛乳……50g

無塩バター …… 50g ※常温にしておく

<チョコレートフィリング>

ダークチョコレート(ビターチョコレート)·100g

無塩バター ……40g

粉砂糖……30g

ココアパウダー(無糖) ……15g

シナモンパウダー……小さじ1/2

塩……ひとつまみ

好みのナッツ(アーモンド、ヘーゼルナッツ、くるみなど)40g

<クランブル>

無塩バター ……10g

薄力粉……20g

きび砂糖……20g

塩…… ひとつまみ

必要な道具

22cm程度のパウンド型、食パン型

(百均などの使い捨てのアルミや紙のものでも良い)

ボウル大

ボウル小

小鍋

耐熱ボウル

(湯煎用、小鍋に乗せられるサイズのもの)

耐熱ゴムベラ

ざる(茶こしでもok)

めん棒

ベーキングシート

カード

ピザカッター(ナイフでも良い)

アルミホイル

パレットナイフのようなものがあれば便利

<クラス前の下準備>

ナッツはローストしておく

生地用の無塩バターは常温で柔らかくしておく

卵は常温にしておく

PRIME BRUNCH