

## ベーキングパウダーで作る生地

### 【配量】

中力粉（エクリチュール／日清製粉扱い）	1500 g
BP	60 g
無塩バター	750 g
ローマジパン	230 g
グラニュー糖	90 g
全卵	180 g
牛乳	450 g

粉糖	60 g
シナモンパウダー	3 g
ナツメグパウダー	3 g
カルダモンパウダー	6 g
オールスパイス	3 g
塩	15 g
フルーツミックス（洋酒漬け／後記）	900 g
オレンジピール（3mmカット）	300 g

### ▼【製法】

▼① あらかじめ中力粉にBPを加え、スパイス類とよく混ぜ合わせておく



▼② バター、マジパン、グラニュー糖を混ぜ、全卵を加えてしっかりホイップする



野澤氏自身がイースト以外でシュトーレンとは考えてもみなかったと語る。冗談半分でベーキングパウダーで作ってみたところ、これまでの固定観念を覆されるほどの出来栄だったと驚愕。生地を仕込んで冷蔵して、翌日に成形焼成、成形後に冷蔵して焼成しても焼き上がりに変わりはないと、作業の効率化と時短が図れ、働き方改革の一端を担えるのではと笑顔を見せる（冷蔵する場合はBPの使用量を若干少なめにすること）。

# ① BPPシュトーレン（ベーキングパウダー使用生地）