

不器用？機材なし？それでも作る！☆本格パンレシピ★  
ライ麦パンを科学する・とろけるブリオッシュ編



まず、お湯を用意して下さい。水でもかまいませんが、水よりもお湯のほうが時間がかかりません。



その中にドライフルーツを入れてください。  
今回使いますドライフルーツは、レーズンとオレンジピール。  
オレンジピールはもうすでに砂糖につけられていますので、この処理は必要ないですが  
乾燥したまま、もしくはオイルコーティングしているドライフルーツは必ずこの下準備をしてください。

オイルコーティングは、ドライフルーツが老化しないようになっていますが、  
洋酒に漬けるときには、邪魔なものになります。  
洋酒がドライフルーツにしみこみにくいのです。

不器用？機材なし？それでも作る！☆本格パンレシピ★  
ライ麦パンを科学する・とろけるブリオッシュ編

これらは、お湯に漬けてほぐすだけである程度除去できます。



塊のレーズンをしっかり指でほぐします。



お湯に漬け込んでほぐしているとき、だんだんレーズンがふやけてきます。  
あまり長い間つけていますと、実が崩れ、実の中の糖分がお湯に流れ出てしまいますので  
ある程度ふやければオッケーです。



ザルでお湯を漉してください。

ここでポイント。

放置してください。お湯はゆっくりドライフルーツから染み出していきます。  
無理に手で絞ったりしないで、自然にお湯が滴るまで待つほうがいいです。

アルコールをつける際、水を吸ったレーズンをしっかりきらずに漬けると、味がぼけてしまいますが  
お湯で戻したドライフルーツは、非常にもろく、絞れば実が潰れてしまいます。

実がつぶれ、中がむき出しになったレーズンをパンに混ぜると、その糖분을イーストが分解できず  
発酵が遅れます。

ですので、ここでは丁寧に扱ってくださいね。

水分がしっかり切れたところで、縦長の容器に移します。