フルーツを沢山のせたタルト仕立ての甘いパン、紅茶にぴったり良く合います。

フルーツタルト

＜材料＞　18cmパイ皿2枚分

A	強力粉	75g
	砂糖	10g
	イースト	3g
	水	80g
	卵	20g
B	強力粉	75g
	塩	3g
C	バター	10g

お好みのフルーツ
アプリコットジャム
カスタードクリーム

＜作り方＞

① Ａを混ぜる。（2分位）
② Aの中にBを入れ、混ざったら台の上でたたく。（6分位）
③ BにCをもみ込み、さらにたたく。（6分位）
④ 生地をボウルに入れラップをして発酵させる。（30～40分）
⑤ 生地を2分割して丸め、ベンチタイム（20分）
⑥ 生地をめん棒で丸く伸ばし、パイ皿にのせ、フォークでピケし、
　カスタードを絞って仕上発酵する。
⑦ フルーツを飾り180℃で15～20分焼いてジャムをぬりつやを出す。