



スロバキア共和国大使夫人のおもてなし

# スロバキアの パンと菓子

Mrs. Alexandra Tomasikova  
アレクサンドラ・トマシコバ大使夫人

世界のさまざまなパンや料理を紹介する大使館訪問シリーズ。今回は中央ヨーロッパの国・スロバキア共和国が登場。歴史的にも、隣国のチェコをはじめオーストリアやハンガリーなどの影響も感じられる同国のパン菓子を大使夫人が紹介する。



## Kysnuté koláče

キスヌテ・コラチェ

### パフのような軽いパンの伝統菓子

パフのように軽く、中はソフトで外はサクツとした食感のパン菓子。「キスヌテ」=発酵した、「コラチェ」=菓子、という意味。生地には強い甘さはないので、フィリング量で甘さを好みに調整する。ケシの実やクルミ、フレッシュチーズをフィリングに。「小麦粉は少し粗めを使用することで、独特の軽さとボリュームがでる」と夫人。



#### 【材料】

##### <生地>

小麦粉	600g
牛乳	300ml
卵黄	3個
全卵	1個
砂糖	50g
バター	120g
レモンの皮	適量
塩	適量
ドライイースト(生でOK)	適量

##### <ケシの実/クルミのフィリング>

牛乳	100ml
粉砕したケシの実/クルミ	200g
砂糖	適量

#### 【工程】

- ①ケシの実/クルミのフィリングを用意する
- ②生地はすべての材料を混ぜて、1～1.5時間発酵。のばして丸型で抜きフィリングをのせてホイロ後に焼成