

Lemon Bread

Regular loaf	Double loaf
85 g butter	170 g
225 g sugar (+75 g for lemon juice marinade)	450 g (+150 g)
2 large eggs	4
340 g flour	680 g
1 tsp baking powder	2 tsp
½ tsp salt	1 tsp
200 ml milk or tonyu	400 ml
1 lemon, zest and juice	2
110 g walnuts, chopped	220 g



1. Cream **butter** and **sugar** with an electric mixer.
2. Add **eggs** and blend into the butter and sugar.
3. In a separate bowl, whisk together **flour**, **baking powder**, and **salt**.
4. Add dry ingredients to wet ingredients and mix together.
5. Add **milk** or **tonyu**.
6. Add grated **rind** from lemon and stir well.
7. Fold in **walnuts**.
8. Line the bottom of a 20x10-cm loaf pan with cooking paper. Grease the bottom and sides with a little butter or oil.
9. Pour batter into pan and bake in over for **about 1 hour** at **170°C**.
(Check at 50 minutes for too much browning on top. If so, cover loosely with aluminum foil). Insert skewer to test for doneness. The skewer should be mostly dry and not sticky.
10. Remove from oven and **cool for 5 minutes**.
11. While bread is baking, thoroughly mix the **juice** from the lemon with 75 g **sugar**.
12. After bread has been removed from the oven and stood for **5 minutes**, punch holes all around the top with a skewer, and then spoon lemon juice mixture over bread and let it soak in.
13. Let bread continue to **cool in the pan (at least an hour)** then remove from pan.

レモンブレッド

通常のローフ	ダブルローフ
バター 85g	バター170 g
砂糖 225g (レモンジュースマリネ用に追加 75g)	砂糖 450g (レモンジュースマリネ用に追加 150g)
大きな卵 2 個	大きな卵 4 個
小麦粉 340g	小麦粉 680 g
ベーキングパウダー 小さじ 1	小さじ 2
塩 小さじ 1/2	小さじ 1
牛乳又は豆乳 200 ml	牛乳又は豆乳 400 ml
レモン 1 個 (皮と果汁)	レモン 2 個 (皮と果汁)
クルミ (刻んだもの) 110 g	クルミ (刻んだもの) 220 g



1. バターと砂糖を電動ミキサーでクリーム状になるまで混ぜる。
2. 卵を加え、バターと砂糖に混ぜ込む。
3. 別のボウルで、小麦粉、ベーキングパウダー、塩を一緒に混ぜる。
4. 乾燥した材料を湿った材料に加え、混ぜ合わせる。
5. 牛乳又は豆乳を加える。
6. レモンの皮をすりおろして加え、よく混ぜる。
7. くるみを折り込む。
8. 20x10cm のローフ型の底にクッキングペーパーを敷き、底と側面に少量のバターまたは油を塗る。
9. 生地を型に注ぎ、**170°C** で**約 1 時間**焼く
(50 分で上部が焦げすぎているか確認する。焦げすぎている場合はアルミホイルでゆるく覆う)
焼き上がりを確認するために串を刺す。串がほぼ乾いていて、ねばねばしていないこと。
10. オーブンから取り出し、**5 分間**冷ます。
11. レモンブレッドを焼いている間に、レモンの汁と **75g** の砂糖をよく混ぜる。
12. レモンブレッドをオーブンから取り出して 5 分経ったら、串で上部全体に穴を開け、レモンジュースの混合物をスプーンでかけて染み込ませる。
13. レモンブレッドを型の中で**冷まし続ける(少なくとも 1 時間)**、その後型から取り出す。