

## ピザ風モーニングブレッド



切り口がとてもカラフルで、ふっくらソフトな食べ心地。ベーキングパウダーを使うから、発酵いらずで手間いらず。ダッチオーブンが”おいしい朝”を演出してくれます。

## 材 料

(作りやすい分量)

## (生地)

バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 40g  
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小さじ1/2  
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1個  
薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 130g  
ベーキングパウダー・・・・・・ 小さじ1と1/2  
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ4

## (具)

グリーンピース(冷凍)・・・・・・・・・・ 30g  
ハム・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2枚  
赤パプリカ・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2個  
プロセスチーズ・・・・・・・・・・ 3~4切れ  
粒コーン・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ3

## 下準備

ダッチオーブンにオープンペーパーを敷き込む。バターは室温に戻す。

## 作り方

- 1 具の準備をする。グリーンピースは湯をかけて解凍する。ハムは1cm角に切る。赤パプリカとチーズは小さめの角切りにする。
- 2 ボウルに室温に戻したバターと塩を入れて泡立て器でクリーム状になるまで練る。
- 3 卵を溶きほぐし、2のボウルに少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- 4 薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら3のボウルに加え、さっくりと混ぜる。牛乳、1、粒コーンを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- 5 ダッチオーブンに4の生地を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの強を選択し、タイマーを25分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる。オープンシートごと取り出し、シートをはがして切り分ける。

「ケーキ/パン」モードは焼いている途中で上火が消えるため、表面が焦げにくいのが特長です。