

## ダッチオーブンブレッド



※機種によっては「ケーキ/パン」機能がない場合があります。  
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

### 材 料

(ダッチオーブン1台分)

強力粉	200g
砂糖	20g
スキムミルク	6～8g
塩	4g
インスタントドライイースト	4g
ぬるま湯(約36℃)	120～130g
バター(食塩不使用)	24～30g

### 作り方

- ① ボールに強力粉、イースト、砂糖、スキムミルク、塩を入れ、ぬるま湯をイーストめがけてそそぎ、手でこねる。
- ② 粉っぽさがなくなり、生地がひとかたまりになったらバターを加えてこねる。台に出してさらに表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整える。
- ③ バター(分量外)を薄くぬったボールに生地を入れてラップをかけ、約2倍になるまで発酵させる。(50分程度)
- ④ 打ち粉をした台に出し、手の平でたたいてガス抜きをする。
- ⑤ 生地をスケッパーか包丁で6等分(もしくは2等分)にして丸める。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ベンチタイムをとる。(15分程度)
- ⑥ 手のひらでガス抜きをし、形を整え、オープンシートを敷いたダッチオーブンに入れる。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ダッチオーブンの7～8分目の高さになるまで発酵させる。(30分程度)
- ⑦ 布巾を取り、蓋をしグリルに入れる。ケーキ/パン機能の「強」または「強め」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
- ⑧ 消火後、ダッチオーブンからパンを取り出す。

- ・発酵させる時間は、冬季は少し長くなります。生地の発酵具合に合わせて時間を加減してください。
- ・パンこね機等を使用すると簡単に生地ができます。全ての材料を入れてこねます。