



ダッチオーブン さんべではなまるパン

〈材料 (1セット)〉

- (A) 砂糖 …………… 50g
- (A) 卵 …………… 1個
- (A) 牛乳 …………… 200cc
- (A) 食塩 …………… 少々
- 強力粉 …………… 500g
- ドライイースト …… 20g
- マーガリン …………… 30g

※強力粉は、打ち粉として使うので
少し残しておきます。



下準備

〈作り方〉

1. 焚火台に炭をおこしておく。
2. ボールに、(A)を入れて混ぜる。
3. 別のボールで、強力粉半分(250g)とドライイーストを混ぜる。



1. 材料(A)に強力粉・ドライイーストを混ぜたものを少しずつ加える。

パン生地づくり

〈作り方〉

1. (A)に、強力粉・ドライイーストを混ぜたものを少しずつ加えながら混ぜていく。混ぜ合わせたら、残りの強力粉(250g)とマーガリンを加え、生地がまとまるまでよくこねる。
2. できた生地をボールに押しつけるように丸める。耳たぶぐらいの柔らかさが目安です。表面がなめらかになり、生地につやと弾力ができたら打ち粉をする。
3. 生地をボールに入れ、乾燥しないようにラップをかけて暖かい所に置き、一次発酵させる。(生地が2倍に膨らむぐらいが目安です。)
4. ダッチオーブンの底に水を注ぎ、網を置く。網の上にアルミホイルを敷く。生地を8~10等分ぐらいに分けて、丸めてアルミホイルの上に置いていく。
5. 焚火台の上に、パン生地を入れたダッチオーブンを置く。15分ぐらい温め、二次発酵させる。



1. 生地がまとまるまでよくこねる。



2. できた生地を丸める。

4. 生地を分ける。



4. 丸めてアルミホイルの上に置く。

パン生地を焼く

〈作り方〉

1. 15分ぐらい経って、パン生地が膨らんだら、下火は炎が立たないようにとろ火にし、蓋の上に炭(上火)は2~5個程度のせる。
2. 焼き色がついたら完成。

