



# ダッヂオーブンで簡単!

# アップルパイづくり



## [ 材料 ](アップルパイ 1個あたり)

- りんご……………2個（約500g）
- 砂糖……………60g
- 冷凍パイ生地…(1袋2枚入り)
- クッキングシート

## [ 調理器具 ]

包丁、まな板、(計量カップ)、(電子計り)、鍋、  
カセットボンベ、ガスボンベ、ヘラ

## [ その他の用意物 ]

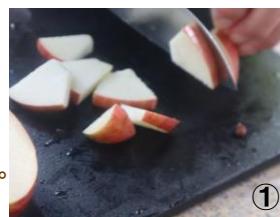
ダッヂオーブン、焚火台、リフター、  
着火剤、ライター、炭約3kg、うちわ

## 作り方

調理手順  
**A**

### フィリング作り

- ①りんごの芯をとり、厚さ5mm～1cm程度のいちょう切りにする。
- ②鍋にりんごと砂糖を入れ、透き通って水気がなくなるくらいまで中火～強火で約15～20分間煮る。
- ③フィリングを冷まして粗熱をとる。



調理手順  
**B**

### 火おこし

A(フィリング作り)と並行して行う。※この間に冷凍パイ生地を解凍させる。

調理手順  
**C**

### フィリングの盛り付け

- ①ダッヂオーブンの底の網を取り出してクッキングシートを載せ、網のふちに沿ってクッキングシートに折り目を付ける。
- ②冷凍パイ生地一枚を取り出して、上の①のクッキングシートの上に置き、ダッヂオーブンの底の網の大きさに広げる。
- ③まな板の上にクッキングシートを敷き、この上にもう一枚の冷凍パイ生地を広げ、幅約1～2cmの間隔で10～12本に切り分ける。
- ④上の②のパイ生地の上にアップルフィリングを盛り付ける。
- ⑤上の③で切り分けたパイ生地のうち3本程度を④のパイ生地のふちにのせ、残りは格子状(好みで編み目模様)になるようにのせる。



調理手順  
**D**

### 焼き上げ

- ①フィリングを盛りつけたパイ生地を網ごとダッヂオーブンに入れ、炭火にかける。
- ②時々ふたを開け、様子を確認し、生地の底が固くなるまで焼く(目安15分程度)。
- ③炭をダッヂオーブンの上にも置き、生地の上側を焼く(目安10分程度)。
- ☆時々、ダッヂオーブンのふたを開けて、焼け具合を確かめる。
- ④好みで全体に焦げ目をつけて完成！



完成！

