



ダッチオーブンで簡単! 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 〕

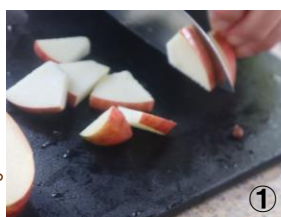
ダッチオーブン、焚火台、リフター、着火剤、ライター、炭約3kg、うちわ

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程度のいちよう切りにする。
- 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

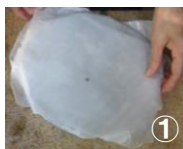
火おこし

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ダッチ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冷凍パイ生地を一枚取り出して、上の①のクッキングシートの上に置き、ダッチ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(お好みで編み目模様)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チオーブンに入れ、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炭をダッチ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、ダッチオーブンのふたを開けて、焼け具合を確認する。

- ④お好みで全体に焦げ目をつけて完成!



完成!

