Smile Cookin'~700** L>E~

Rinnai

いちじくとホワイトチョコのライ麦パン





調理時間			150分
カロリー		4	2051kcal
材料			(8人分)
強力粉			240g
ライ麦粉			60g
ドライイース	\		6g
砂糖			30g
塩			3g
ぬるま湯			200сс
<具材>			
ホワイトチ	ニョコ	(1 c mにきざむ)	80g
ドライイチ	ージク	(4つに切っておく)	120g
ライ麦			小さじ1

作り方

- 1 ボウルにゆるま湯以外のパン生地の材料いれ、ゆるま湯を加えて木べらで混ぜる。ひとまとまりになったら台の上に出して7分ほどこねる。こねあがったら切ったドライイチジクをパン生地に混ぜ込む。生地をボウルに入れる。
- 2 一回り大きなボウルに50度のお湯を張り、パン生地の入ったボウルをつけてお湯発酵する。 上からラップ、タオルを被せて乾燥しないようにし、生地が1.5~2倍に膨らむまで30分程発 酵させる。
- 3 生地をボウルから取出し、スケッパーを使い、台の上で8等分にカットする。丸めてタオルを 被せ室温で10分生地を休ませる。この間にホワイトチョコも8等分しておく。
- 4 生地を丸く平らに広げ、ホワイトチョコを散らして巻き込む。生地を丸めてオーブンシートを敷いたココットダッチオーブンに並べる。
- 5 大きなタッパーなどに50度のお湯を張りココットダッチオーブンをつけ、タオルをかけ20分前後2次発酵させる。
- 6 タオルを取り、パン生地の表面にライ麦をふり、クープナイフで切り込みを入れ、蓋をして グリルに入れる。
- 7 「ココットダッチオーブン」のケーキ/パン強で20分焼く。消火後、そのままグリルの中で5 分余熱する。

ライ麦入りのパン生地にドライイチジクとホワイトチョコを混ぜ込みます。高温でパリッと焼けるココットダッチオーブンはハード系のパンも美味しく焼けます。