豆腐マフィン



調理時間　約45分(発酵時間を除く)
カロリー　276kcal(1個分)

材料　(2個分)

木綿豆腐	80g
(A)	
強力粉	100g
ドライイースト	小さじ2/3
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1/4
溶かしバター	10g
コーンミール	適宜
打ち粉(強力粉)	適量

作り方

1. 豆腐はつぶして、常温に戻しておく。ボウルにAを入れ、軽く混ぜる。溶かしバターを加えて混ぜ、豆腐を少しずつ加えながらよく混ぜる。
2. 生地がひとつにまとまったら、打ち粉をふった台の上で前後にこねる。さらにたたきつけながらこね、弾力が出て、生地を広げた時に透けるくらい薄く伸びる状態までにする。
3. 生地を丸め、ボウルに入れて乾燥しないようにラップをし、約30度の暖かい所で約1時間、発酵させる。
4. 生地が約1.5倍にふくらんだら、指に打ち粉をつけ、生地にさして、指のあとが戻らなければ、一次発酵終了。2等分にして丸め、生地の両面にコーンミールをつける。
5. (4)をバットに並べてラップをし、生地が1.5倍になるまで50分ほど二次発酵させる。
6. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(5)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。オーブンモードを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。
7. 消火後、ダッチオーブンからマフィンを取り出す。

そのまま食べてもおいしい