赤ワインパン

調理時間	約50分
カロリー	144kcal

材料	(6個分)
赤ワイン	120ml
水	適量
(A)	
強力粉	150g
塩	1.5g
(B)	
ドライイースト	3g
砂糖	10g
オリーブ油	大さじ1と1/2
キャラウェイシード	5g
強力粉	適量
キャラウェイシード(仕上げ用)	適量
打ち粉(強力粉)	適量

作り方

1. 赤ワインを鍋に入れ、半量になるまで煮詰める。水を90mlになるように加えて冷ます。
2. ボウルにAを入れて混ぜ、中央にくぼみを作る。くぼみに(1)とBを加えて混ぜ、生地がまとまったら、打ち粉をふった台の上で10分ほどこねる。
3. 粗く刻んだキャラウェイシードを(2)に練りこみ、表面がきれいになるように丸める。サラダ油(分量外)を薄く塗ったボウルに入れてラップをし、2倍になるまで一次発酵させる。
4. (3)を軽く押さえてガスを抜き、6等分にし、切れ目をつまんで丸める。ラップをして20分休ませる。
5. ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷いて(4)を並べ、蓋をして1.5倍になるまで二次発酵させる。オーブンシートごと取り出して表面に霧ふきし、強力粉とキャラウェイシードをふる。
6. ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットして(5)を戻し、蓋をしてグリルに入れる。
7. 「ココットダッチオーブン『ケーキ/パン強』」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
8. ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

ワインの香りがいい、大人向けのパンです。