

## ショコラベーグル



調理時間

約45分

カロリー

78kcal

材料

(3個分)

|               |      |
|---------------|------|
| チョコレート(刻んだもの) | 30g  |
| 砂糖            | 大さじ1 |
| 打ち粉(強力粉)      | 適量   |
| (A)           |      |
| ドライイースト       | 1g   |
| 砂糖            | 10g  |
| オリーブ油         | 4g   |
| ぬるま湯          | 60ml |
| (B)           |      |
| 強力粉           | 100g |
| ココア           | 4g   |
| 塩             | 1g   |

## 作り方

- 1 ボウルにAを入れて混ぜ、小さい泡が出てきたらBを加えて混ぜる。生地がまとまったら、打ち粉をふった台の上で15分ほどこねる。
- 2 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、1.5倍になるまで一次発酵させる。
- 3 (2)を軽く押さえてガスを抜き、3等分にし、切れ目をつまんで丸める。ラップをして10分休ませる。
- 4 成形する。
- 5 バットに打ち粉をして(4)のをせ、ラップをして1.5倍になるまで20分ほど二次発酵させる。
- 6 水を入れた鍋をコンロにのせ、湯わかしスイッチを押して「湯わかしモード」を選択し、タイマーを2分に設定して強火にする。沸騰したら砂糖を入れ、(5)を両面1分ずつ茹でて、しっかり水気を切っておく。
- 7 ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットしてオーブンシートを敷き、(6)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
- 8 「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14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。
- 9 ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

モチモチ感がたまらないチョコ風味のベーグル。