ダッチオーブンブレッド

材料	(ダッチオーブン1台分)
強力粉	200g
砂糖	20g
スキムミルク	6～8g
塩	4g
インスタントドライイースト	4g
ぬるま湯(約36度)	120～130g
バター(食塩不使用)	24～30g

作り方

1. ボールに強力粉、イースト、砂糖、スキムミルク、塩を入れ、ぬるま湯をイーストめがけてそそぎ、手でこねる。
2. 粉っぽさがなくなり、生地がひとかたまりになったらバターを加えてこねる。台に出してさらに表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整える。
3. バター(分量外)を薄くぬったボールに生地を入れてラップをかけ、約2倍になるまで発酵させる。(50分程度)
4. 打ち粉をした台に出し、手の平でたたいてガス抜きをする。
5. 生地をスケッパーか包丁で6等分(もしくは2等分)にして丸める。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ベンチタイムをとる。(15分程度)
6. 手のひらでガス抜きをし、形を整え、オーブンシートを敷いたダッチオーブンに入れる。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ダッチオーブンの7～8分目の高さになるまで発酵させる。(30分程度)
7. 布巾を取り、蓋をしグリルに入れる。ケーキ/パン機能の「強」または「強め」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
8. 消火後、ダッチオーブンからパンを取り出す。

※機種によっては「ケーキ/パン」機能がない場合があります。 ※機種によっては焼き加減の表示が「強中弱」と「強め標準弱め」のタイプがあります。

発酵させる時間は、冬季は少し長くなります。生地の発酵具合に合わせて時間を加減してください。 パ

ンこね機等を使用すると簡単に生地ができます。全ての材料を入れてこねます。