ドライトマト入りプチバケット



調理時間	約50分
カロリー	229kcal

材料	(2本分)
ドライトマト	30g
(A)	
ドライイースト	1.4g
砂糖	2g
オリーブ油	4ｇ
ぬるま湯	64ｍｌ
(B)	
強力粉	100g
薄力粉	10g
打ち粉（強力粉）	適量

作り方

1. ドライトマトは水でふやかし、水気を切って細かく刻む。
2. ボウルにAを入れて混ぜ、小さな泡が出てきたら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7分ほどこねる。
3. (2)に(1)を包むように混ぜ込み、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。途中で軽く押さえてガスを抜く。
4. (3)を軽く押さえてガスを抜き、2等分にし、切れ目をつまんで表面がきれいになるように丸める。ラップをして10分休ませる。
5. 成形する。
6. 濡れたふきんを被せてラップをし、1.5倍になるまで二次発酵させる。
7. 成形する。
8. 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、(7)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
9. 「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、ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

甘いドライトマトがアクセントのバケットです。