チーズブレッド

材料 (作りやすい分量)

バター(食塩不使用)	70g
卵	4個
粉チーズ	80g
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ2
黒粗びきこしょう	適量
ピザ用チーズ	50g

下準備

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷く。
2. バターは室温にもどす。
3. 卵は溶きほぐす。
4. 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。

作り方

1. 室温にもどしたバターをボウルに入れて泡立て器で白っぽいクリーム状になるまで混ぜる。溶き卵を3回に分けて混ぜ合わせ、粉チーズも加えてよく混ぜる。
2. ふるった粉類と黒こしょうを加えてゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
3. オーブンシートを敷いたダッチオーブンに(2)の生地を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの中(標準)を選択し、タイマーを20分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。
4. ダッチオーブンの蓋をはずしてピザ用チーズを散らし、蓋をせずにグリルに再び入れて上火、下火ともに強火で3～5分焼き、チーズを溶かして焼き色をつける。

こんがりと焼けたチーズの色が食欲をそそります。ダッチオーブンで焼いたあとに、グリルの炎を使うのがコツ

監修 武蔵裕子