

忙しい朝も、簡単・手軽にふっくら美味しい焼きたてパンを。



ダッチオーブンdeパン

ダッチ
オーブン

材 料

強力粉	250g
砂糖	20g
塩	5g
打ち粉	適量
牛乳	160cc
バター	20g
ドライイースト	10g

バリエーションを楽しむなら



いろんな具を
入れてみよう
こしあんやジャムな
どを入れると、いろ
んな味が楽しめます!



1 生地をつくります

ボールに強力粉・塩・砂糖・ドライイースト、常温にもどしておいた牛乳とバターを入れ、混ぜ合わせます。

2 生地をこね、発酵させます。

15分くらいしっかりこねたら、丸めてボールの中で休ませます(ボールにラップをかけておきます)。約40分くらい発酵させたら、生地を5等分にします。



3 ダッチオーブンで焼きます

ダッチオーブンにクッキングシートを敷いて、2を並べます。オーブンを約4分加熱した後、10分余熱し、2次発酵させます。さらに10分加熱後、5分余熱をして出来上がりです。



★コンロによって、調理時間が異なります。

S-blink+do

二次発酵	
加熱	余熱
3分	10分

焼き上げ	
加熱	余熱
9分	5分

S-blink ADVANCE
S-blink duo

4分	10分
----	-----

10分	5分
-----	----

※撮影にはC3WG7PWAV5STSDを使用しています。