

ミルクティーパン (8個分)

材料

強力粉	250g
ドライイースト	5g
塩	3g
砂糖	40g
バター	25g
紅茶(アールグレイ)	ティーバック 1袋
牛乳	170cc

イラストや写真など



作り方

- ①ボウルにバターを除いた材料を入れ、紅茶の葉を入れて 30 度くらいに冷ました牛乳を入れて混ぜる。生地が手に付かなくなったら台の上に取り出し、バターを入れてよくこねる。つるんとした生地になるまでこねる
- ②こねた生地をひとつに丸めてラップして、40 分～1時間、1次発酵させる。冬場は30℃位の湯をボウルに入れて、その上に生地の入ったボウルを載せて発酵させてもいいです。野外で作る時は、気温が高くなる春や夏場は20分くらいで発酵するので注意して下さい。
- ③ガス抜き後生地をスケッパーで、8個に分割し丸め、30分ベンチタイムをとる。
- ④予熱しておいたダッチオーブンの中にパンを並べて、お好みで表面に照りだしの溶き卵(分量外)を塗って下さい。(写真は塗っていません。)中火(180℃)で25～40分焼く。
- ⑤
- ⑥
- ⑦

下準備

ダッチオーブンの中に高さ 5cmの底上げネットを置き、その上にオープンシート敷いて、蓋をして、豆炭を上 18 個、下 18 個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げネットがない時は、アルミホイルを 4.5cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)

バターは室温に戻す。

ティーバックから紅茶の葉を取り出し、牛乳を温め、葉を入れてミルクティを作り、30度くらいに冷ましておく。