

チーズパン (1本分)

材料

強力粉	160g
ドライイースト	3g(小さじ1)
砂糖	15g(大さじ1.1/2)
卵(M)	26g(1/2)
塩	3g(小さじ1/2)
バター	30g
ぬるま湯	70cc
プロセスチーズ	80g
つやだし用卵	適宜

イラストや写真など



作り方

- ①ボウルに材料を入れ、ぬるま湯を入れて混ぜる。生地が手に付かなくなり、表面が滑らかになるまでよく混ぜる。10分～15分くらい。
- ②こねた生地をひとつに丸めてラップして、40分、1次発酵させる。(30℃位の温度で) 野外で作る時は、気温が高くなる春や夏場は20～30分くらいで発酵するので注意して下さい。
- ③②のガス抜き後、台の上に生地を取り出し、めん棒を使って20cm×20cmの大きさに伸ばす。生地の手前と巻き終わりを1cm残して切ったチーズを載せて、手前から巻いていく。巻き終わりを上にして、しっかりととじる。両はじもつまんでとじる。
- ④とじめを下にして、オーブンシートの上に置き、ラップをかけ、濡れふきんをかけて20分～25分、2次発酵させる。ひとまわり大きくなる。
- ⑤生地の表面に溶き卵をはけでぬり、包丁で中のチーズが見えるくらい、切り込みを3本入れる。
- ⑥予熱しておいたダッチオーブンの中に生地を入れて、中火(180℃)で15分～20分焼く。
- ⑦焼きあがったら取り出し、底網の上で冷ます。

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、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。

チーズは1cmのサイコロ型に切っておく