

おしりパン (6個分)

材料

強力粉	200g
ドライイースト	4g
塩	2g
砂糖	20g
牛乳	140cc
バター	25g

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、30度くらいに温め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。
- 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6個に分割し丸め、濡れ布巾又はラップを掛けて10分ベンチタイムをとる。
- ④小さな器に強力粉(分量外)を入れて、生地の表面にまぶしておく。
- ⑤粉の付いた方を上にして、割れ目を菜箸、スケッパーなどで深く入れる2次発酵30分、1.5倍に膨らませる。
- ⑥ダッチオーブンの中にパンを並べて、焦げめがつかないように、中火(170℃)で20～30分焼く。
- 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17個、下17個(170℃、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。
 割れ目は生地が切れる手前まで深く入れる。