

イングリッシュマフィン (6 個分)

材料

強力粉	200g
ドライイースト	4g
砂糖	15g(大さじ 1・1/2)
コーンミール	大さじ 1・1/3
塩	3g(小さじ 1/2)
バター	20g
ぬるま湯(40℃)	135cc
成型用コーンミール	小さじ 1

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とじ目を下にしてボウルに入れ、ラップをかけて、30分1次発酵させる。(40℃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のフィンガーテストをしてガス抜き後、台の上に生地を取り出し、6個に分割して丸め直し、とじ目を下にして、ぬれ布巾をかけてベンチタイム10分とる。
- ④ダッチオーブンの中に底上げネットを置き、上にオープンシートを敷き、型を並べて成型用のコーンミールの1/2を、6個に分け入れておきます。
- ⑤生地を手のひらにとじ目を下にして載せ、まんべんなくガスを抜き、丸め直してとじ目を下にして型の中央に入れる。残りのコーンミールを6個に分けて上にかける。並べた型の上にクッキングシートをかけて、上から重石用に底網を載せて、20分～25分蓋をして日なたに置いて2次発酵させる。ひとまわり大きくなる。
- ⑥上に載せたクッキングシートと底網をはずして、蓋の上に豆炭を19個、下に19個置いて、中火(190℃)で10分～15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

バターは室温に戻す。
 イングリッシュマフィンの型の内側にバター(分量外)をぬっておきます。