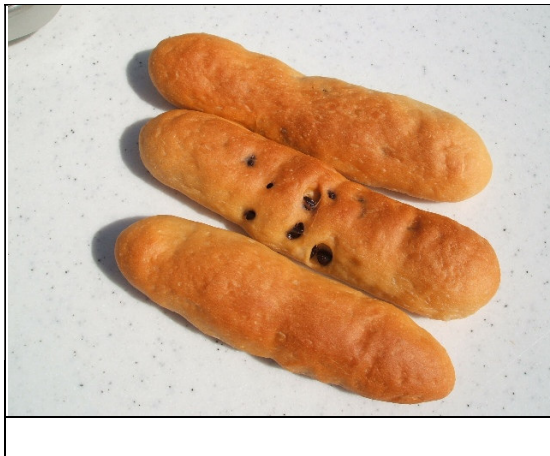


チョコスナックパン (12 本分)

材料

強力粉	110g
薄力粉	50g
砂糖	30g
卵	30g
塩	3g(小さじ 1/2)
バター	20g
ドライイースト	3g(小さじ 1 と 1/2)
牛乳	75cc
チョコチップ	30g

イラストや写真など



作り方

- ①ボウルに材料を入れ、40℃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り、表面が滑らかになるまでよく混ぜる。15分～20分くらい。
- ②こねた生地をひとつに丸め、とじ目を下にしてボウルに入れて、ラップをかけて 40℃位で25分～30分、1次発酵させる。(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、ガス抜き後、台の上に生地を取り出し、12個に分割して丸め直して、ぬれ布巾をかけて10分ベンチタイムをとる。
- ④とじ目を上にして台の上でまんべんなくガスを抜き、手のひらの大きさに広げ、チョコチップをのせて、生地を手前から巻き込んでいき、巻き終わりをつまんで閉じる。生地の中央に手を置いて、奥、手前と転がして、真ん中が少し細くなったら、両手を使って 1.5cm × 15cmくらいに伸ばす。
- ⑤オープンシートの上に置き、ラップをかけ、濡れ布巾をかけて 40℃で 20分～25分、2次発酵させる。ひとまわり大きくなる。
- 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 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

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、卵は室温に戻しておきます。

牛乳はレンジで40℃に温めておきます。

チョコチップは12等分して、冷蔵庫で冷やしておきます。