

ツナマヨコーンパン (6 個分)

12 インチダッチオーブン使用

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 個)
塩	3g(小さじ 1/2)
バター(無塩)	20g
ぬるま湯	75cc
< 成形用 >	
ツナ缶	80g
粒コーン	50g
塩・こしょう	各少々
マヨネーズ	大さじ 3

イラストや写真など



仕上げ用

ぬり卵	適宜
マヨネーズ	適宜
乾燥パセリ	適宜

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ラップをして、30分、1次発酵させる。(30℃位の温度で) 野外で作る時、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、スケッパーなどを使って6個に分割して、丸め直して、ぬれ布巾をかけて、10分くらいベンチタイムをとる。
- ④③の生地1つをとじめを上にして台にのせ、めん棒でスケッパーよりやや小さい円形に伸ばし、真ん中を低くする。オーブンシートにのせて、生地の周り1cm残して、ツナマヨコーンをのせる。残り5個も同じに作る。生地の上にラップ、ぬれぶきんをかけて20分～25分、2次発酵させる。ひとまわり大きくなる。
- ⑤ツナマヨコーンののっていない部分に卵をはけでぬる、ツナマヨコーンの上にマヨネーズを細く絞り、予熱しておいたダッチオーブンの中に入れて、中火(180℃)で10分～15分焼く。
- ⑥焼きあがり後熱いうちに、乾燥パセリをかけて、底網の上で冷ます。

下準備

ダッチオーブンの中に高さ4cmの底上げをして、底網を置き、蓋をして、豆炭を上18個、下14個(180℃、中火)置いて予熱しておきます。(底上げネットがない時は、アルミホイルを4cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せるといいです。)

バター、卵は室温に戻しておきます。

(成形用ツナマヨの作り方)

粒コーンはキッチンペーパーで水気をとる。ツナ缶は油を切ってから、ボウルに入れてコーンと合わせ、マヨネーズ、塩、胡椒で味を調べておきます。