ピザ風モーニングブレッド



材料 (作りやすい分量)

(生地)	
バター	40g
塩	小さじ1/2
卵	1個
薄力粉	130g
ベーキングパウダー	小さじ1と1/2
牛乳	大さじ4
(具)	
グリンピース(冷凍)	30g
ハム	2枚
赤パプリカ	1/2個
プロセスチーズ	3～4切れ
粒コーン	大さじ3

下準備

1 ダッチオーブンにオーブンペーパーを敷き込む。バターは室温に戻す。

作り方

1 具の準備をする。グリンピースは湯をかけて解凍する。ハムは1cm角に切る。赤パプリカとチーズは小さめの角切りにする。

2 ボウルに室温に戻したバターと塩を入れて泡立て器でクリーム状になるまで練る。

3 卵を溶きほぐし、(2)のボウルに少しずつ加えて混ぜ合わせる。

4 薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら(3)のボウルに加え、さっくりと混ぜる。牛乳、1、粒コーンを加え、さっくりと混ぜ合わせる。

5 ダッチオーブンに(4)の生地を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの強を選択し、タイマーを25分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる。オーブンシートごと取り出し、シートをはがして切り分ける。

切り口がとてもカラフルで、ふっくらソフトな食べ心地。 ベーキングパウダーを使うから、発酵いらずで手間いらず。ダッチオーブンが”おいしい朝”を演出してくれます。

「ケーキ/パン」モードは焼いている途中で上火が消えるため、表面が焦げにくいのが特長です。

監修 武蔵裕子