ベーコンチーズロール



調理時間　約45分(発酵時間を除く)
カロリー　430kcal(1個分)

材料　(2個分)

(A)	
強力粉	100g
ドライイースト	小さじ1/3
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/4
溶き卵	大さじ1
溶かしバター	10g
牛乳	25ml
水	25ml
ベーコン	2枚
マヨネーズ	適量
ピザ用チーズ	適量
打ち粉(強力粉)	適量

作り方

1. ボウルにAを入れて軽く混ぜる。溶き卵と溶かしバターを加えて混ぜ、牛乳と水を少しずつ加えながらよく混ぜる。
2. 粘りが出てきたら、打ち粉をふった台の上で前後にこねる。さらにたたきつけながらこね、弾力が出て、生地を広げた時に透けるくらい薄くのびる状態までにする。
3. 生地を丸め、ボウルに入れて乾燥しないようにラップをし、約30度の暖かい所で約1時間、発酵させる。
4. 生地が約1.5倍にふくらんだら、指に打ち粉をつけて生地にさし、指のあとが戻らなければ一次発酵終了。2等分にして丸め、ラップをして10分休ませる。
5. (4)をめん棒で8cm x 25cmの長方形にのばす。8cmの辺が手前にくるように生地をおき、上部1cmを残してマヨネーズを塗り、ベーコンをのせる。
6. 手前からくるくると巻く。巻き終わりの面を内側にして半分に折り、端と端をあわせてとじる。輪の背の部分を縦に、包丁などで切れ目を入れる。
7. アルミカップなどに切れ目を上にしてのせ、切り口を広げる。
8. バットに並べてラップをし、生地が1.5倍になるまで50分ほど二次発酵させる。発酵が終了したら、ピザ用チーズをのせる。
9. ダッチオーブンに並べてグリルに入れる。ケーキ/パンモード標準を選択し、タイマーを20分

に設定して点火する。

10 消火後、ダッチオーブンからパンを取り出す。

おなじみのパンが家庭でできます。