ショコラベーグル



調理時間	約45分
カロリー	78kcal

材料	(3個分)
チョコレート(刻んだもの)	30g
砂糖	大さじ1
打ち粉(強力粉)	適量
(A)	
ドライイースト	1g
砂糖	10g
オリーブ油	4g
ぬるま湯	60ml
(B)	
強力粉	100g
ココア	4g
塩	1g

作り方

1. ボウルにAを入れて混ぜ、小さい泡が出てきたらBを加えて混ぜる。生地がまとまったら、打ち粉をふった台の上で15分ほどこねる。
2. 表面がきれいになるように丸める。サラダ油(分量外)を薄く塗ったボウルに入れてラップをし、1.5倍になるまで一次発酵させる。
3. (2)を軽く押さえてガスを抜き、3等分にし、切れ目をつまんで丸める。ラップをして10分休ませる。
4. 成形する。
5. バットに打ち粉をして(4)をのせ、ラップをして1.5倍になるまで20分ほど二次発酵させる。
6. 水を入れた鍋をコンロにのせ、湯わかしスイッチを押して「湯わかしモード」を選択し、タイマーを2分に設定して強火にする。沸騰したら砂糖を入れ、(5)を両面1分ずつ茹でて、しっかり水気を切っておく。
7. ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットしてオーブンシートを敷き、(6)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
8. 「ココットダッチオーブン『ケーキ/パン強』」を選択し、タイマーを14分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
9. ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

モチモチ感がたまらないチョコ風味のベーグル。