甘納豆入り豆パン



調理時間	約55分
カロリー	220kcal

材料	(6個分)
甘納豆	80g
(A)	
ドライイースト	2.5g
砂糖	7g
ぬるま湯	50ml
(B)	
牛乳	大さじ1
卵	25g
バター(常温)	10g
(C)	
強力粉	150g
塩	1.5g
溶き卵(仕上げ用)	適量
打ち粉(強力粉)	適量

作り方

1. 甘納豆は水洗いをし、水気を切っておく。
2. ボウルにAを入れて混ぜ、小さい泡が出てきたらB、Cの順に加えて混ぜる。生地がまとまったら、打ち粉をふった台の上で10分ほどこねる。
3. 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、40分ほど一次発酵させる。
4. (3)を軽く押さえてガスを抜き、6等分にし、表面がきれいになるように丸める。ラップをして10分休ませる。
5. (4)を手で軽くのばし、甘納豆を10gずつ中央にのせて包み込むよう丸め、しっかりとじる。
6. 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、(5)をとじ目を下にして並べる。濡れたふきんを被せてラップをし、1.5倍になるまで二次発酵をさせる。
7. 溶き卵を塗って残りの甘納豆をのせ、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15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。

甘納豆がごろごろ！おやつに、お茶と一緒にどうぞ。