

ベーコンエピ



調理時間

約50分

カロリー

319kcal

材料

(1本分)

ドライイースト	1g
砂糖	2g
ぬるま湯	50ml
スライスベーコン	2枚
打ち粉（強力粉）	適量
(A)	
強力粉	65g
薄力粉	15g
塩	2g

作り方

- 1 ボウルにドライイーストと砂糖を入れ、半量のぬるま湯を加えて溶かす。ラップをして少しおき、合わせた(A)と残りのぬるま湯を入れて、手で混ぜる。生地がまとまったら、打ち粉をふった台の上で7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、2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、細長く丸める。ラップをして20分休ませる。
- 4 成形する。
- 5 ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(4)を入れ、蓋をして1.5倍になるまで二次発酵させる。
- 6 成形する。
- 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(6)を戻し、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16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。

麦の穂の形がかわいいフランスパンです。甘いドライトマトがアクセントのバゲットです。