いちじくとホワイトチョコのライ麦パン



調理時間	150分
カロリー	2051kcal

材料	(8人分)
強力粉	240g
ライ麦粉	60g
ドライイースト	6g
砂糖	30g
塩	3g
ぬるま湯	200cc
＜具材＞	
ホワイトチョコ（1ｃｍにきざむ）	80g
ドライイチジク（4つに切っておく）	120g
ライ麦	小さじ1

作り方

1. ボウルにゆるま湯以外のパン生地の材料いれ、ゆるま湯を加えて木べらで混ぜる。ひとまとまりになったら台の上に出して7分ほどこねる。こねあがったら切ったドライイチジクをパン生地に混ぜ込む。生地をボウルに入れる。
2. 一回り大きなボウルに50度のお湯を張り、パン生地の入ったボウルをつけてお湯発酵する。上からラップ、タオルを被せて乾燥しないようにし、生地が1.5～2倍に膨らむまで30分程発酵させる。
3. 生地をボウルから取出し、スケッパーを使い、台の上で8等分にカットする。丸めてタオルを被せ室温で10分生地を休ませる。この間にホワイトチョコも8等分しておく。
4. 生地を丸く平らに広げ、ホワイトチョコを散らして巻き込む。生地を丸めてオーブンシートを敷いたココットダッチオーブンに並べる。
5. 大きなタッパーなどに50度のお湯を張りココットダッチオーブンをつけ、タオルをかけ20分前後2次発酵させる。
6. タオルを取り、パン生地の表面にライ麦をふり、クープナイフで切り込みを入れ、蓋をしてグリルに入れる。
7. 「ココットダッチオーブン」のケーキ/パン強で20分焼く。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。

ライ麦入りのパン生地にドライイチジクとホワイトチョコを混ぜ込みます。高温でパリッと焼けるココットダッチオーブンはハード系のパンも美味しく焼けます。