

## モンキーブレッド(18cmエンゼル型 1個分)

### 材料 (A 材料)

強力粉	250g
ドライイースト	3g
砂糖	20g
塩	3g
バター	25g
ぬるま湯	160cc

(B) 材料は下準備参照

### イラストや写真など



### 作り方

- ①ボウルに材料を入れ、ぬるま湯を入れて混ぜる。生地が手に付かなくなり、表面が滑らかになるまでよく混ぜる。15分くらい。
- ②こねた生地をひとつに丸めてラップして、50分、1次発酵させる。(30℃位の温度で) 野外で作る時は、気温が高くなる春や夏場は20～30分くらいで発酵するので注意して下さい。
- ③下準備Bの材料を小鍋に入れて、弱火で溶かしてシロップを作る。
- ④②のガス抜き後、生地を32分割して丸めて、1つ1つ③のシロップにくぐらせて型に並べて、乾燥しないようにラップをして30分くらい2次発酵させる。
- ⑤予熱しておいたダッチオーブンの中にパンを入れて、中火(180℃)で15～20分焼く
- ⑥焼けたら逆さまにして、生地を取り出し冷ます。
- ⑦

### 下準備

ダッチオーブンの中に高さ3cmの底上げを置き、その上に底網を置いて、蓋をして、豆炭を上16個、下16個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げがない時は、アルミホイルを3cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)  
 バターは室温に戻す。  
 型に分量外のバターを塗っておく。

### (B) 材料

黒砂糖 25g、バター 30g、水 5cc