

コーンパン(10個分)

材料

強力粉	300g
ドライイースト	6g
塩	5g
砂糖	20g
脱脂粉乳	15g
水(コーン缶汁含む)	180cc
スイートコーン(缶詰)	90g
卵	15g
無縁バター	15g

イラストや写真など



作り方

- ①ボウルにコーンを除いた材料を入れ、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、ボウルの中に叩きつけてはこねて、15分くらいよく混ぜる。
- ②①に汁けを切っておいたコーンを入れて混ぜる。こねすぎると粒がつぶれてしまうので注意してください。
- ③こねた生地をひとつに丸めてラップして、40分～1時間、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分くらいで発酵するので注意して下さい。
- ④ガス抜き後生地をスケッパーで、10個に分割し丸める。30分くらいベンチタイムをとる。
- ⑤ダッチオーブンの中にパンを並べて、かみそり又は包丁で線を入れる。中火でこんがり焼き色がつくまで15～20分焼く。
- ⑥
- ⑦

下準備

ダッチオーブンの中に高さ5cmの底上げネットを置き、その上にオープンシート敷いて、蓋をして、豆炭を上16個、下16個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げネットがない時は、アルミホイルを4.5cm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。
 スイートコーンの水分は良く切っておく。