

オニオンスキレットパン

3 姉妹ママさん考案



●材料(2人分：19 cmのスキレット)●

強力粉 …100 g

ドライイースト …小さじ 1/3

砂糖 …大さじ 1

塩 …2 g

水 …60 g

バター …10g と 5g

玉ねぎ …100 g

ウィンナー …4 本

●作り方●

- ① 玉ねぎを薄くスライスする。
- ② スキレットにバター5g を溶かし、玉ねぎをあめ色になるまで炒める。
お皿に出し冷ましておく。スキレットは洗う。
- ③ ビニール袋かボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩、水を入れ、混ぜ合わせる。
- ④ ひとまとまりになったら、バター10g を入れ、なめらかになるまでよく捏ねる。
そこにあめ色玉ねぎを入れ、更に捏ねる。
- ⑤ 室温で1時間くらい置き、1.5倍～2倍になったら4等分して、5分休ませる。
- ⑥ 生地をのばし、ウィンナーを巻く。
- ⑦ クッキングシートを敷き、⑥を入れる。
- ⑧ 室温で1時間置き、スキレットいっぱい生地が膨らんだら、弱火で10分焼く。
- ⑨ 裏返し、更に10分焼く。

●考案者のコメント●

あめ色になるまで焼くことで玉ねぎの甘みをしっかりと出しています。キャンプで初めに生地を作っておき、残り火で焼くとぴったりです。家庭のコンロでももちろんできます。弱火でじっくり焼いてください。ビニール袋1つでも出来るので、アウトドアでも簡単に作れます。子どもと捏ねるのも楽しいです。