

## トマトバジルパン



強力粉 200g  
ドライイースト 小さじ1  
砂糖 10g  
塩 小さじ1/3  
バター 15g  
トマトジュース 140g  
ドライバジル 小さじ1

- 1) ボウルに強力粉・イースト・砂糖・塩・室温に戻したバター・ドライバジル・トマトジュースを入れて混ぜる。
- 2) ひとまとまりになったら台に出してこねる。
- 3) ボウルに戻し、ラップして2倍になるくらいまで1次発酵する。
- 4) ボウルからだしガス抜きをして、8等分にする。適当に丸めて10分程度ベンチタイム。
- 5) きれいに丸めなおして、約2倍になるまで2次発酵。
- 6) 190度で15分くらい焼く。