



RIW たび in 淡路島

YouTube のドラマ「[おやじキャンプめし](#)」（滋賀編）で、タカコさんなるおしゃれな女性が、パンを焼いてみんなにふるまうシーンを見て、どうしても私も焚火でパンを焼いてみたくなった。



材料ならある。生地も作れる。自分でやったことはないけど、夫氏は 20 年くらい前にダッチオーブンでケーキを焼いた経験がある。私の誕生日の記念にキャンプ行くのだからと、ぜひともこの願いを叶えてほしい…ということで、家で焚火でパンを作る動画を見て材料を準備したのだった。

ちぎいパン

材料(4 人分)

強力粉:300

砂糖:大さじ 2

塩:4g

牛乳:210g

ドライイースト:5g

バター:30g



①材料合わせてこねる



②一次発酵



③成形



④焼いています



⑤焼けました