

クグロフ・サレ（ベーコン入り）

クグロフ鍋を使ったベーコン料理。クグロフ鍋を 2 つ用意する。

材料

- ・ 小麦粉 1kg
- ・ 生イースト（パン酵母） 30g
- ・ バター 100g
- ・ パウダーシュガー 30g
- ・ 牛乳 1 カップ
- ・ パウダーソルト（細かい塩） 5g
- ・ 卵 2 個
- ・ ベーコン 200g
- ・ 大粒のナッツ 10 個

作り方

1. 小麦粉の 8 割ほどを陶製のボウルに入れ、中央にくぼみを作る。
2. イーストを細かく砕き、卵と砂糖と一緒にくぼみに入れ、手早く混ぜ合わせて 10 分置く。
3. 残しておいた小麦粉と塩、牛乳を加え、柔らかくしたバターを加えて、生地がボウルから離れるまでしっかり捏ねる。
4. 小さく切ったベーコンとナッツを加え、さらに数回捏ねる。
5. クグロフ鍋にバターを塗り、生地をゆっくり流し入れる。
6. 生地が型になじむまで常温で 1 時間 30 分ほど休ませる。
7. 180 度から 200 度のオーブンで 30 分から 40 分焼く。
8. 型から取り出し、切り分ける。

クグロフ鍋を初めて使用する場合は、12 時間水に浸してから使う。生地を入れて焼く前に、紙ナプキンでバターを鍋に塗り、120 度のオーブンに 20 分入れる。この作業をさらに 2 回繰り返す。生地を鍋に入れる際は、型の半分までの量にとどめる。