

# ローズマリーとオリーブのフォカッチャ

オープンモード



## ●材料< 1.5cm × 5枚分 >

強力粉	100 g
薄力粉	100 g
塩	4 g
砂糖	4 g
ドライイースト	4 g
エクストラバージンオイル	20 g
湯 (40°C)	130 g

ローズマリー  
オリーブ  
エクストラバージンオイル(別量)  
岩塩



加熱前

## ●作り方

- ① ボールに強力粉、薄力粉、ドライイーストを入れ中央にくぼみをつくる
- ② ①のくぼみに40°Cの湯を入れ纏める。  
ある程度まとまったらくぼみをつくりEXオリーブオイルを入れ
- ③ 全体をまとめたら、手のひらで生地をおす→丸めるを繰り返す  
※生地が手から離れるようになるまで10~20分繰り返す
- ④ ボールにオリーブオイルをぬり、まるめた生地を入れ、  
密着するようラップをし30分程発酵させる  
(30°C位の温かい場所で)
- ⑤ 握りこぶしで軽くおしてガス抜きし、生地を3等分してまるめる
- ⑥ オープンシートの上におき、ラップをして20分程休ませる
- ⑦ 1.5mmの厚さに伸ばし、密着するようラップをし30分程2次発酵させる
- ⑧ 7にくぼみをつけてオリーブを並べ、オリーブオイルをかける
- ⑨ 岩塩をふりかけ、ローズマリーの葉を散らす
- ⑩ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する

## ●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	180°C	15~20分	—	2	1/1焼き皿



Point

生地が滑らかになり、手から自然に離れるようになるまで捏ねあげます。