

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℃)	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℃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℃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℃	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。