

基本のフォカッチャ

オープンモード



●材料<バット2枚分>

| | |
|--------------|-------|
| 薄力粉 | 220 g |
| 強力粉 | 150 g |
| 砂糖 | 7 g |
| 塩 | 7 g |
| ドライイースト | 5 g |
| エクストラバージンオイル | 30 g |
| 湯 (40°C) | 210 g |

オリーブオイル

岩塩

※バットサイズ:270mm×200mmを使用



加熱前



加熱後

●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30°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、表面を張るように丸め、ぬれぶきんをかけて15分休ませる
- ⑥ 台に打ち粉をし、麺棒で1.5mmの厚さに伸ばし、オープンシートを敷いた焼き皿に広げながら入れる。
- ⑦ 霧吹きで水をふきつけ20分ほど二次発酵させる
- ⑧ 生地表面にオリーブオイルをぬり、小麦粉をつけた指でへこみをつけ、岩塩をふる
- ⑨ 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 | 190°C | 200°C | — | 2 | バット |



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。今回は基本のフォカッチャです。チーズやオリーブ、ハーブなどお好みでトッピングをしてください。