



ベーカリー

ローズマリーとオリーブのフォカッチャ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料< 15 cm× 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



●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
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る
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プンで加熱する(モード①)

●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	180℃	15～20分	—	弱	1 / 1 焼き皿

●ポイント

生地は滑らかになり、手から自然に離れるようになるまで捏ねあげます。