

フォカッチャ



材料（4人前）

(A)

強力粉（スーパーカメリア） 200g

塩 6g

(B)

インスタント・ドライ・イースト 2g

砂糖 4g

オリーブオイル 20ml

ぬるま湯 120ml

ローズマリー 適量

粗塩 適量

エクストラバージン・オリーブオイル 適量

つくりかた

- ① ボウルに(A)強力粉、塩を入れよく混ぜる。
- ② 別のボウルに(B)を入れ混ぜ合わせる。
- ③ ②を少しずつ加えながら混ぜ、少しずつまとまってきたら5分程度こね、空気をぬく。
- ④ 生地をボウルに入れ、袋で密封し湯煎で1時間ほど発酵させる。
(約2倍の大きさになるまで)
- ⑤ オーブンの鉄板に生地を広げ、形を整えフォークで空気をぬく。
- ⑥ 生地に指で穴をあけてエクストラバージン・オリーブオイルをたっぷり塗る。
※穴にたまってよい。
- ⑦ 穴の中に粗塩・ローズマリーを適量入れる。
- ⑧ 再び生地を袋で密封し、30分ほど発酵させる。
- ⑨ 生地の表面にエクストラバージン・オリーブオイルを塗り、200度のオーブンで30分ほど様子を見ながら焼く。
- ⑩ こんがり色づいたらオーブンから取り出し、ビニール袋に入れ少し蒸らす。