

フォカッチャ

合計加熱調理時間 約 20分

[1人分：199kcal／食塩相当量：1g]

エクストラヴァージンオリーブオイルの香りの豊かさにしっとりとした舌触り。



材料（12人分）

<材料a>

強力粉（2回ふるう）	250g
薄力粉（2回ふるう）	250g
ドライイースト	10g
塩	小さじ2
砂糖	大さじ2
エクストラヴァージンオリーブオイルA	大さじ3
ぬるま湯	300cc
ローズマリー	適量
オリーブ	適量
エクストラヴァージンオリーブオイルB	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	20分	180℃

作り方

1. <材料a>を混ぜてこね、ビニール袋で密閉して、冷蔵庫で1日生地を休ませる。
2. 1の生地を2等分にして成形し、オープンシートを敷いた20mmのホテルパン2枚にのせ、生地の上にローズマリー、オリーブを埋め込み、常温で発酵させる。
3. 2の生地が膨らんできたら、エクストラヴァージンオリーブオイルBを表面に塗り、【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。



調理ポイント

- ◆上質なエクストラヴァージンオリーブオイルを使うこと。
- ◆作り方2でしっかりと発酵させること。