

# フォカッチャ



## << フォカッチャ生地 >> 6枚分

強力粉 (春よ恋) .....	100g
国産全粒粉 (白夢) .....	150g
モルトシロップ .....	1g
セミドライイースト金 .....	5g
(サフドライイースト金でも可)	
食塩 .....	5g
砂糖 .....	12g
オリーブオイル .....	25g
水 .....	110g

## << トッピング >>

ブラックオリーブ .....	適量
岩塩 .....	少々
ローズマリー .....	10g程度
(フレッシュがなければドライでも可)	
オリーブオイル (塗り用) .....	50g程度

ボールに生地用の材料を全て混ぜ合わせ、生地をひとつにまとめていく。



15分ほどこね、表面がなめらかになり、つながりができて薄い膜状になったら発酵へ。

バターまたはサラダ油(分量外)を塗ったボールに生地を入れ、乾燥しないようにして約60分発酵する。生地が約2倍にふくらむと発酵完了。

生地を6等分し、ガス抜きをしながら軽く丸めて、ラップなどをかけ、15分程度休ませる。

休ませた生地を手でつぶしてから表面を下に送り込むようにして丸め直し、合わせ目をつまんで閉じる。

生地を手でつぶして、厚さ1cm程度の円形にのばす。

生地を天板に並べ、35前後の場所で乾燥しないようにして、30~40分発酵させる。

香ばしく仕上げるために、表面にハケでオリーブオイルを塗り、指で全面に穴をあける。



穴の部分にスライスしたブラックオリーブを埋め込む。または、ローズマリーを散らす。



お好みで岩塩を散らし、180度のオーブンで15~20分焼く。

フォカッチャにハムや野菜をサンドしてもOK!