






FOCACCIA

フォカッチャ

配 合	Pate Final %	3 k g g
フランスパン専用粉	95	2850
safフルネテロワール LESAFFRE 	5	150
塩	2	60
safセミドライレッド LESAFFRE 	1	30
オリーブオイル ★	10	300
ユーロモルト 	1	30
水	60	1800

工 程		
ミキシング WP Kemper 	SP-15L	L4分 H1分
捏上温度		24℃
発酵時間		28℃ 60分
分割重量		1700g (600×400展板1枚分)
成形1		展板サイズに延ばす
ラックタイム		30分
成形2		salamoiaを塗り指で穴を空ける
ホイ		28℃ 75% 45分
焼成 BONGARD 	oméga2	230 / 220℃ 25分

備 考

salamoia

オリーブオイル	100
塩	40
お湯	100

お湯に塩を溶かし、オリーブオイルを混ぜ合わせる。

- ★オリーブオイル (ソレウ エクストラヴァージンオリーブオイル、オリ エクストラヴァージンオリーブオイル)
- ★塩 (サリス・ド・ペアルヌ、サリーヌ・ドゥ・ゲランド)