

フォカッチャ

ブロック冷蔵法

【仕込み量 250g 】

配合	(%)	(g)
1- フランスパン専用粉	100%	250g
2- 食塩	2%	5g
3- インスタントイースト赤 	1%	3g
4- ユーロモルト 	0.3%	0.8g
5- オリーブオイル	5%	13g
6- 水	70%	175g
計		446g

工程(作り方)

- ① 1～3をよく混ぜ合わせる
- ② ①に4～6を入れてダマが残らないように混ぜ合わせる(生地:約27℃)
- ③ 混ぜ合わせたら生地が乾かないようにして室温で60分発酵。
- ④ 60分後パンチ(生地を広げて端から中心へ折りたたむ)
- ⑤ パンチ後冷蔵庫で一晩
- ⑥ 翌日、冷蔵庫から出してパンチを行い室温で60～90分発酵。
- ⑦ 発酵後、生地を天板に広げて室温で40分休ませて焼成
- ⑧ 焼成時生地表面にオリーブオイルを適量塗り、指でくぼみをつ
- ⑨ 焼成(220℃で予熱)210～220℃／約20分
- ⑩

ポイント:⑥の生地を広げる際、手にオリーブオイルをつけると伸ばしやすい
小型の物を作る際は、⑥の時に生地を分割して丸めておく