

作り方



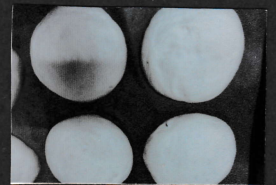
① ボウルに④をすべひれ  
全体を均一にませたら  
ぬるま湯を1度にかえ  
ゴムベラで1かたまりに  
なるまでませる



② オリーブ油を加え  
手でしっかりこねて  
ガス抜きしたら  
表面にセタットラップを  
室温で1時間発酵させる



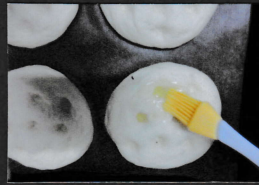
③ 生地が2倍程に  
ふくらんだら軽く  
押してガス抜きし  
生地を8等分し  
切り口を広げきれいな  
面を出て丸くまるめる



④ クッキングシートをしいた  
天板に直径10cm程の  
円形に伸ばし  
30~35℃で50分程  
2次発酵させる



⑤ 指で数ヶ所  
穴をあけてくぼみ  
をつくっておく



⑥ 表面にオリーブ油  
をぬって岩塩を  
ふる。



⑦ それぞれの野菜類の  
フォカッチャの具とのせ  
190℃のオーブンで  
15~20分焼いて完成!

