

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 それぞれの好き嫌いの
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!

