



sakae's ouchi cafe

パンの材料 (直径約10cmのもの 8個分)



- ① 強力粉 280g
- ① 砂糖 10g
- ① 塩 5g
- ① インスタントドライイースト 3g
- ・ぬるま湯 180ml
- ・オリーブ油 大さじ1 (別金焼く直前に表面にぬるオリーブ油が適量必要)

全3種類

- 左から
- ① トマトとオリーブのフォカッチャ
  - ② スウィートピーナスとモッツアレラチーズのフォカッチャ
  - ③ 彩りグリン野菜とサラミのフォカッチャ

その他、パンの種類ごとの具材 (各2個づつ)

- ① トマトとオリーブのフォカッチャ
  - ・ミニトマト ... 2個 (うすスライス)
  - ・ブラックオリーブ ... 2個 (うすスライス)
  - ・岩塩
  - ・ローズマリー(生) ... 1本
- ② スウィートピーナスとモッツアレラチーズのフォカッチャ
  - ・スウィートピーナス ... 1/2本 } 2mmのスライスにし
  - ・モッツアレラチーズ ... 1/4個 } フラパンで焼きその後塩をふる



- ③ 彩りグリン野菜とサラミのフォカッチャ (野菜はお好みのものでも) レンコン、スウィートピーナスはあらかじめ焼く色つくまでグリルしておく。
  - ・レンコン、スウィートピーナス、カボチャ(下ゆでしておく)、トマト、サラミ ... 2枚