

フォカッチャ



● 商品説明

● 使用材料

フォカッチャ150	.....	1個
ローズマリー	.....	適量
オリーブオイル	.....	適量
粗塩	.....	適量

● 発酵条件

温度	.....	32	°C
湿度	.....	75	%
時間	.....	60	分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上火	.....	210	°C
下火	.....	180	°C
時間	.....	13	～ 14 分

コンベクションオーブンの場合

温度	.....	170	°C
時間	.....	12	～ 13 分

↓  
解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で120分解凍する

↓  
成型する



解凍した生地を麺棒で直径15～16cm位の円にする

↓  
発酵させる



形を整えて天板にのせてホイロへ入れる



ホイロがでたらオリーブオイルをたっぷり塗る

↓  
焼く



指で穴をあけてローズマリーと塩を適量ふりかけ、焼成する

