

4. フランス産小麦のフォカッチャ ストレート法



フランス産小麦を原料として国内で製粉された『メルベイユ』を使用したフォカッチャです。ふんわり、もちり、しっとりとしたフォカッチャになります。夕食のワインのお供だけでなく、朝食やランチのサンドイッチ等幅広くお召し上がりいただけます。フランス産小麦ならではの風味をお楽しみください。ご家庭の設備でも作りやすい配合、工程です。

3 K g 仕込み 6 取り天板 3 枚分

メルベイユ	ニッポン	100	3000
インスタントドライイースト (赤)	マウリパン	1	30
釜焚 島砂糖	薩南精糖	3	90
ゲランドの塩	鳥越製粉	1.5	45
DANTE EXバージンオリーブオイル	ニッポン	10	300
水		73	2190
		188.5	5655

- ミキシング (オールイン) L-3 ML-5 MH-2
- 捏上温度 28℃
- フロアタイム 30分大分割30分 27℃ 75%
- 成形 天板サイズに伸ばす
- ホイロ 30℃ 80% 50分
- 焼成前仕上げ オリーブオイルを刷毛で塗り 適量の塩を撒き 指で 穴をあける
カットした塩漬けオリーブを埋め込む
- 焼成 上 240℃ 下230℃ 30分～
- 焼成後仕上げ オリーブオイルをハケで塗り ゲランドの塩を適量振りかける

※塩漬けオリーブ イタリア ポリー社 輸入元 ニッポンインターナショナル