



フォカッチャ (ストレート法)

国内産小麦【春よ恋】を使用した強力粉『大地の春』を使い、多加水で仕込むやや甘いめのフォカッチャです。オリーブ、チーズ、ドライトマト等塩気のあつるトッピングとベストマッチします。

■配合

仕込 3 k g

・大地の春 (奥本製粉)	100%	3000g
・ゲランドの塩 (鳥越製粉)	1.8%	54g
・インスタント・ドライイースト (インスタファーム)	1%	30g
・上白糖	3%	90g
・ダンテ エクストラバージン・オリーブオイル	3%	90g
・モルトシロップ (粉やの息子)	0.3%	9g
・水	75%	2250g

■工程

□ミキシング オールイン 低速-2分 中低速-5分 中高速-4分

□捏上目標温度 26℃

・発酵ボックスにオリーブオイル

□フロアタイム 28℃ 湿度75% 20分Ⓟ40分

□分割重量 150g 手粉ではなくオリーブオイルで丸める。

①グリーンオリーブ塩漬け (日本製粉) 10g + 焼成後オリーブオイルを塗る + ローズマリー仕上げ

②角切りチーズ15~20g + 焼成後オリーブオイルを塗る + ローズマリー + パルミジャーノ

③ドライトマトオイル漬け20g + 焼成後オリーブオイルを塗る + オレガノ

□ベンチタイム 28℃ 30分

□ホイロ 32℃ 80% 40分

□焼成 上火 220~240℃ 下火 200~220℃ 18~20分
通常のバケットと同じ温度