

# フォカッチャ

食数 1/1 ホテルパン 35g×40人分 2/3 ホテルパン 27人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン	
A	強力粉	760g	506g
	ドライイースト	11g	7g
	上白糖	54g	36g
	塩	11g	7g
水	490g	326g	
オリーブオイル	42g	28g	
B	塩	6g	4g
	オリーブオイル	54g	36g
	ローズマリー	適量	適量
	黒こしょう	適量	適量



使用ホテルパン 20mm  
使用推奨備品 捏ね機・発酵器

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理  
(捏ね機&発酵器)

- ① Aを捏ね機に入れてスタートを押し、数秒回して粉を均一にした後、オリーブオイルと水を少しずつ入れ、20分捏ねます。  
捏ね機：スピード(3)・(20)分
- ② ボールに①を丸めて入れ、一次発酵します。  
発酵器：(35)℃・(40)分
- ③ ①をガス抜きし、丸めてからオープンシートに乗せ、麺棒でホテルパンの大きさに均一に伸ばしたら、ホテルパンに乗せ、二次発酵します。  
発酵器：(35)℃・(30)分。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ④ ③に指で穴を開けて、Bのオリーブ油を塗り、その他を上から散らして加熱します。  
**ホット** モード・調理温度180℃・調理時間20分・風量1

盛付・提供

- ⑤ 切り分けて提供します。

※手ごねで行う場合は、①でグルテン膜が確認できるくらいまで捏ねます。発酵では過発酵にならないように気を付けてください。