

# きのこ・じゃが フォカッチャ



## ◇ 材料 12個分

- フランスパン用粉(リスドオル)・・・400g
- ドライイースト・・・・・・・・・・8g
- 砂糖・・・・・・・・・・8g
- 塩・・・・・・・・・・6g
- 水・・・・・・・・・・260g
- オリーブオイル・・・・・・・・8g
- じゃがいも・・・・・・・・160g

### トッピング

オリーブオイル、クレイジーソルト

### 準備 & ポイント

- ①じゃがいもは1cmのさいの目にカットし、レンジにかける。  
(形が残るようこねあげ後に混入する。)
- ②きのこ類は適当にカットし、炒めて味付けをする。

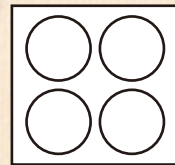
### フィリング

お好みのきのこ、ベーコンまたはハム  
オリーブオイル、塩コショウ etc.

## ◇ 作り方

## ◇ 製 法

1. ニーディング(29℃) 20分
2. 一次発酵 20分
3. 分割・丸め 70gx12個
4. ベンチタイム 10分
5. 成 型 ☆
6. 仕上発酵 20~25分
7. 焼 成 170℃~180℃ 12分



オープン皿に4枚のせる

1. 分割・丸める
2. めん棒で丸く伸ばす。
3. 仕上発酵後に指に粉をつけて穴をあける。  
オリーブオイルを入れる。

