

# 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 …………… 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

**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.

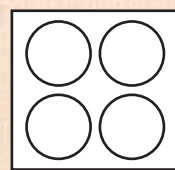
準備 & ポイント

- 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。

◇ 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

1. 分割・丸める



オープン皿に4枚のせる

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。

