



フォカッチャ

食数 **1/1 ホテルパン** 70g×14人分 **2/3 ホテルパン** 9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 |
| 砂糖 | 54g | 36g |
| 塩 | 11g | 7g |
| お湯 | 490g | 326g |
| オリーブオイル | 42g | 28g |
| B 塩 | 10g | 6.5g |
| 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平型・オープンシート

工程(使用機器)

下処理
(スチームコンベクション)

① ボールに **A** を合わせお湯を入れて、なめらかになるまでよく捏ね、一次発酵をします。

コンビ モード・蒸気量80%・調理温度35℃・調理時間50~60分

② ①をガス抜きし、丸めてから伸ばして成形します。

③ ②をオープンシートを敷いたホテルパンにのせ、二次発酵をします。

コンビ モード・蒸気量80%・調理温度35℃・調理時間30分

加熱調理
(スチームコンベクション)

④ ③に穴を開けて、**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。

コンビ モード・蒸気量20%・調理温度180℃・調理時間30分 ← **Concierge200** の場合 No.557 フォカッチャ

盛付・提供

⑤ 切り分けて、提供します。