



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。