



# フォカッチャ

## 材料 (1枚分)

強力粉	180g
インスタントドライイースト	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1/4
オリーブ油	小さじ2
ぬるま湯(30℃前後)	110mℓ
打ち粉	適量
オリーブ油・岩塩	適量
ローズマリー	適量

## 作り方

- 1 ボウルに強力粉・インスタントドライイーストを入れてよく混ぜ、砂糖・塩も加えて混ぜる。中央をあけ、ぬるま湯とオリーブ油を注ぎ入れて混ぜ合わせ、生地をまとめながら10分ほどこねる。
- 2 浅鍋に生地を丸めて入れ、深鍋でフタをする。中火にかけ10秒加熱し、そのまま60分おいて1次発酵させる。
- 3 指に打ち粉をつけて生地に穴をあけ、生地が戻ってこなければ発酵終了。まな板の上に打ち粉をして生地を置き、中央から外側に向け手のひらでたたいてガス抜きをしながら直径18cmの大きさに伸ばす。
- 4 浅鍋に生地を戻して深鍋でフタをし、中火にかけ10秒加熱し、そのまま60分おいて2次発酵させる。
- 5 フタを取り、倍くらいに膨らんでいたなら2次発酵終了。表面に何ヶ所か指で穴をあけ、ハケでオリーブ油を塗り、岩塩を振る。小さくちぎったローズマリーを穴に入れる。
- 6 再び深鍋でフタをして、とろ火で25分焼き、そのまま余熱で10分おく。取り出してケーキクーラーで冷ます。



フタ：深鍋  
本体：浅鍋