

フォカッチャ



調理時間

約40分

カロリー

972kcal(1台分)

材料

(ダッチオーブン1台分)

ブラックオリーブ	6粒
岩塩	少々
オリーブオイル	大さじ1
(A)	
強力粉	200g
オリーブオイル	6g
砂糖	4g
塩	4g
(B)	
ドライイースト	2g
水	100g
打ち粉	適量

作り方

- 1 ボウルにAとBを合わせ、滑らかになるまでこねる。
- 2 (1)の生地を四角く伸ばしてダッチオーブンに入れ、乾いた布巾、固くしぼった布巾の順に生地にかぶせ、40度前後の温度で1時間ほど発酵させる。
- 3 ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(2)を入れる。表面に指でくぼみをつけ、スライスしたオリーブをのせ、岩塩をふって蓋をしてグリルに入れる。
- 4 オーブンモードを選択し、タイマーを15分に設定してグリルを点火する。消火後そのままグリルの中で15分余熱する。

イタリアの手作りパンもダッチオーブンなら簡単にできます。