



Focaccia alla Katiestyle

フォカッチャ・ケイティスタイル



【材料】4～5名分

※軟質小麦(ジェンティルロッソ)	400g
※塩	8g
イースト	6g
水	240g
※アサクラ EVO	40g

※印はアサクラアイテム
※塩はアサクラのおすすめ塩
コンチェントラートデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.258

【作り方】

- 1) ボウルに粉・塩・イーストを入れる
- 2) 水とオリーブオイルを加え粉けがなくなるまで混ぜる(こねる)
- 3) 粉気がなくなり一つにまとまったらラップで封をし 30～35℃(オーブン)で 1.5～2 倍になるまで 60 分程度、一次発酵させる
- 4) 天板にオーブンペーパーを敷く
- 5) 生地が十分に膨らんだら 2 等分にし、
生地それぞれを折るようにまとめ天板に離しておく
※生地を伸ばす必要は無し、A プレーンはそのまま、B 玉ねぎは輪切りを上に載せる
- 6) そのまま常温(またはオーブンの中で) 30 分程度二次発酵させる
- 7) 焼く前にオリーブオイルをかけ、A のプレーンには塩をふり指で穴をあける
- 8) 200℃に予熱したオーブンに入れ
190℃で 20～25 分焼成
- 9) 焼けたら熱いうちに上からオリーブオイルをかける

