



**手動オープン**

設定温度の目安  
200℃

使用付属品



**材料（直径約16cm1枚分）**

<b>A</b>	強力粉	75g
	薄力粉	50g
	塩	2g
	砂糖	2g
	ドライイースト	小さじ1/2

ぬるま湯（約40℃） 70～80mL

オリーブ油 大さじ1/2

**作り方**

1. ポリ袋に**A**を入れ軽く混ぜ、ぬるま湯、オリーブ油を加えてよく混ぜ、ひとまとめにする。
2. こね上がったらポリ袋に入れたまま室温に置き一次発酵させる。（目安は2～2.5倍）
3. 一次発酵後、軽くガス抜きをする。
4. 生地がなめらかになるように丸め、ラップをかけ約20分置く。（ベンチタイム）
5. アルミホイルを敷き、その上で生地を直径約16cmの円形にのばしたら、ラップをかけ二次発酵させる。（目安は生地が1.5倍）
6. 手粉をつけた指で数箇所にくぼみをつける。オリーブ油（分量外）を生地の表面に塗る。
7. **6**を平皿にのせ、メニューの「**手動オープン**」「**200℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約10～15分焼く。