

**メニュー**

**使用付属品**  
 波皿

**手動オーブン**

設定温度の目安  
200°C

**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°C）	70~80mL
オリーブ油	大さじ1/2

**作り方**

- 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。
- 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）
- 一次発酵後、軽くガス抜きをする。
- 生地の表面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）
- 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）
- 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。
- 6**を波皿にのせ、「メニュー」の「手動オーブン」「200°C」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。