



メニュー

手動オープン

設定温度の目安
200℃

使用付属品
波皿

材料（直径約16cm1枚分）

A	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）
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を波皿にのせ、「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。