

フオカッチャ



作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加えて、よく混ぜてひとまとめにする。
- 生地がベトつかなくなり、ボウルからくると離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押ししたりしながら約15分こね、生地を丸める。
- バター（分量外）を薄く塗ったボウルに③を入れ、黒皿にのせて下段に入れ **スチームオープン発酵 1段 40℃ 40～60分** で1次発酵をする。
- 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地の中央を刺してみ、指の穴がそのまま残る状態。）
- 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。

手動

オープン

200℃

加熱：18～24分

予熱：約5分

使用付属品



黒皿 下段



給水タンク 満水

カロリー

527kcal

塩分

1.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2個分
A 小麦粉(強力粉)	150g
A 小麦粉(薄力粉)	100g
A 砂糖	5g
A 塩	3g
ドライイースト	3g
B めるま湯(約40℃)	150mL
B オリーブ油	大さじ1

7. 生地をスケッパー（または包丁）で2個（1個約210g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。

8. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）

9. ⑧を直径16cmの円形にのばし、バター（分量外）を薄く塗った黒皿に並べ、**下段**に入れ **スチームオープン発酵 1段 40℃ 25～36分** で生地が1.2～1.5倍になるまで2次発酵する。

10. 発酵後、黒皿とテーブルプレートを取り出し **オープン 予熱有 1段 200℃ 18～24分** で予熱をする。

11. 手粉（強力粉・分量外）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）を生地の表面に刷毛で塗る。

12. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑩を**下段**に入れ、加熱する。
