



オリーブオイルを練り込んで焼くイタリア生まれの平焼きパン
ドライマトの野菜フォカッチャ

対応製品名 : フードプロセッサ 1.9Lタイプ / 2.3Lタイプ

使用部品 : ドゥブレード

調理時間 : 90分

材料 (6人分)

ブロッコリー	6房
パプリカ	1/2個
ミニトマト	6個
黒オリーブ (種無し)	6個
ハーブソルト	少々
オリーブ油	小さじ1

A

強力粉	250g
砂糖	小さじ2
塩	小さじ1
バジル (乾燥)	小さじ1/4

B

インスタントドライイースト	4g
ぬるま湯	15ml
オリーブ油	大さじ1
水	130ml
ドライマト	20g

作り方

下準備

- ・ Aをすべて合わせておく。
- ・ Bのドライイーストとぬるま湯は溶いて混ぜ合わせておく。
- ・ ドライマトはぬるま湯で戻し、水気をよくきってみじん切りにする。

1. ワークボールに生地こねブレードをセットする。Aを入れて【PULSE】スイッチを数回押して粉ふるいをする。Bのイースト液、オリーブ油を加えて【ON】スイッチにし、投入口から水を20秒くらいかけて加える。
2. 生地がある程度まとまってきたら、ドライマトを加えてさらに1分ほどこねる。生地を反転させ、再度30秒程度こねる。(生地の状態をみて、足りなければさらに10秒ずつ足してその都度生地の状態を確認する。)
3. こねた生地をさっと丸め直して、ワークボールの端に寄せて入れる。ワークボールの上に濡れ布巾をかけて、30~40分ほどそのまま置いて一次発酵させる。
4. ブロッコリーは固ゆでにし、パプリカは縦6等分に切って斜めに切る。ミニトマト、オリーブは半分に切る。ボウルにうつしてハーブソルト、オリーブ油をからめておく。
5. 3の生地が1.5倍から2倍に膨らんだことを確認したら6等分にして丸め直し、直径12cmに丸く伸ばす。再び濡れ布巾をかけて2次発酵をする(約20分)。
6. 生地の表面にオリーブ油を塗り、真ん中に具を押し込むようにのせ、写真のようにトッピングする。190°Cに予熱をしたオーブンで約13分ほど焼いたら完成。