

## クミンとコリアンダーの フォカッチャ

クミンとコリアンダーがたっぷりの、全粒粉入りのフォカッチャ。  
このままでおつまみにも、具材を挟んでサンドウィッチにしても！

### 🍴 材料（直径 約25cm）

#### ●スパイスオイル

A **GABAN® クミンホール**…5g  
**GABAN® コリアンダーホール**…2g  
**GABAN® オリーブオイルEXバージン**  
…50ml

**GABAN® アーモンドホール**…30g

B **強力粉（ふるう）**…250g  
**全粒粉（ふるう）**…50g  
**グラニュー糖**…5g  
**Bad Reichenhaller**  
**アルペンザルト**（岩塩）…6g  
**ドライイースト**…5g  
**モルトパウダー**…1g（なくても可）

**ぬるま湯**…200ml～  
**スパイスオイル**…30ml

**残りのスパイスオイル**  
**Bad Reichenhaller**  
**アルペンザルト**（岩塩）…少々  
**ごま**…3g

### 🍳 レシピ（所要時間：130分）

- ① Aをフライパンに入れて弱火～中火で熱し、スパイスが茶色に色づいたら火から下ろして冷まし、濾してオイルとスパイスに分けておく。
- ② アーモンドは乾煎りし、粗く砕いておく。
- ③ フードプロセッサーにBと①のスパイスを入れ軽く混ぜ、ひと肌のぬるま湯を3回に分けて加える。
- ④ ①のオイル30ml、②も加えて混ぜる。
- ⑤ ひとかたまりになったら台に出し、10分ほど捏ねて丸め、綴じ目を下にしてボウルに入れ、ラップをして約60分、1次発酵させる。
- ⑥ ⑤をガスぬきし、軽く伸ばして3つ折りにしてたたみ、再び丸めて休ませた後、めん棒で直径約20cmの丸型に伸ばして天板に乗せ、25分ほど2次発酵させる。
- ⑦ 指で穴を開け、スパイスオイルを塗り、アルペンザルトとごまをちらし、220℃のオーブンで15分焼く。