

GABAN®

オリーブとハーブの ポテトフォカッチャ



色がキレイなサラダトッピングとオリーブで見た目もおしゃれなフォカッチャ。
マッシュポテトが練り込んであるので、生地もしっとりもちりです！

🕒 材料 (約25×30cm)

A
牛乳…200ml
GABAN® ポテトフレーク…50g
無塩バター…15g
GABAN® ブラックペッパー荒挽…少々

B
強力粉 (ふるう) …250g
薄力粉 (ふるう) …50g
グラニュー糖…15g
Bad Reichenhaller アルペンザルツ (岩塩)…8g
ドライイースト…6g
モルトパウダー…1g
GABAN® サラダトッピング…10g

ぬるま湯…120ml～

GABAN® オリーブオイルEXバージン
…15ml

GABAN® ブラックオリーブスライス…60g

🍲 レシピ (所要時間 : 130分)

- ① Aの牛乳をレンジアップして温め、その他のAの材料をよく混ぜ、粗熱を取る。
- ② フードプロセッサーにB、①を入れ、混ぜる。
- ③ ②にひと肌のぬるま湯を3回に分けて加え、オリーブオイルも加えて混ぜる。
- ④ 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60分、1次発酵させる。
- ⑤ ④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、めん棒で長方形に伸ばし、天板に乗せ約30分、2次発酵させる。
- ⑥ 指で均等に穴を開け、オリーブオイル(分量外)を塗り、水気を切ったオリーブを乗せ、200℃のオーブンで15分焼く。