

グリーンオリーブとアンチョビの フーガス



グリーンオリーブたっぷり！葉っぱの形のプロヴァンスのパン。
アンチョビの塩気がよく合う、ワインにぴったりの大人のパンです！

🍲 材料（2個）

強力粉（ふるう）…200g
ライ麦粉（ふるう）…50g
薄力粉（ふるう）…50g
A **Bad Reichenhaller**
アルペンザルト（岩塩）…5g
ドライイースト…3g
モルトパウダー…1g

はちみつ…15g

ぬるま湯…170ml～

GABAN® オリーブオイルEXバージン
…15ml

OBERTI® グリーンオリーブ種抜き…1缶

GABAN® アンチョビフィレ…約5枚

🍲 レシピ（所要時間：120分）

- ① アンチョビは油をきってみじん切り、オリーブは粗みじんにして水気をよくきっておく。
- ② フードプロセッサーにAを入れ、軽く混ぜる。
- ③ ぬるま湯にはちみつを溶かし、②に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、縦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。
- ⑤ ④をガスぬきし、4等分し、丸めて休ませた後、めん棒で薄く縦長の楕円形に伸ばす。
- ⑥ ⑤に①を散らし、もう1枚を重ね合わせて縁を閉じる。
- ⑦ 縦中心と左右斜めに3カ所ずつナイフでクープを入れ、クープの間を空けるように形を整え、20分ほど2次発酵させる。
- ⑧ 表面にオリーブオイル（分量外）を塗り、220℃のスチームオーブンで12分焼く。