

FOCACCIA PROVENCE

フロヴァンス・フォカッチャ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

※通常のフランスパンを仕込み、捏ね上げ後 2550gとりわける。

フランスパン配合

| | |
|------------|------|
| フランスパン用小麦粉 | 100% |
| ドライイースト | 0.5% |
| 塩 | 2.1% |
| ユーロモルト | 0.3% |
| VC5PPM 溶液 | 0.1% |
| 水 | 68% |

フォカッチャ生地

| | |
|----------------|-------|
| フランスパン生地 | 2250g |
| グラニュー糖 | 30g |
| バジリコペースト | |
| または ブーケプロヴァンサル | 30g |
| にんにくペースト | 20g |
| ブラックペッパー | 1g |
| サラダオイル | 60g |
| セミドライトマトのオイル | |
| (オリーブオイルでも可) | 10g |
| 生オニオン 1cmカット | 200g |



行程

| | |
|---|---------------------------|
| ミキシング | L3、M3、H10 |
| 捏上温度 | 28~29℃ |
| 分割 | 1426g (6取テンパン1枚分) |
| 発酵 | 30分 P15分 (30℃ 75%) |
| 成形 | 平らに延ばす |
| ホイロ | 120分 (28℃ 75%) |
| *オーブンに入れる直前に 18 等分の切れ目を入れておく。 | |
| 1マスにブラックオリーブ 4粒、スタッフドオリーブ アンチョビ 4粒をのせ、オリーブオイルエクストラヴァージンを刷毛塗りしてグリエールチーズをふりかける。(オリーブは1/2にしてもOK) | |
| 焼成 | 上火:270℃ 下火:260℃ 18~20分 |

*焼成後再度オリーブオイルエクストラヴァージンを刷毛塗りしてアルペンザルツを適量振りかける



12cm

重さ 102g



8cm

高さ 2cm



(丸型)

ブラックオリーブ、
グリーンオリーブ(半分)
セミドライトマトのせ



(平型)

ブラックオリーブ、
グリーンオリーブ(半分)
セミドライトマトのせ