

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)
セミドライマトのせ