

おやつ

レシピ

# フォカッチャ



<材料>

<分量>

8枚分

強力粉	200g
薄力粉	50g
砂糖	20g
塩	3g
ドライイースト	5g
ぬるま湯	150cc
油（オリーブオイル可）	20g
ベーコン	適量
ピザ用チーズ	適量

<作り方>

- ①ボウルに強力粉・薄力粉・砂糖・塩・ドライイーストを入れ、軽く混ぜ合わせる
- ②ぬるま湯を 2.3 回に分けて入れ、捏ねてひとまとめにしていく
- ③ある程度混ざってきたら油を 2.3 回に分けて入れ、生地をさらに捏ねてまとめる

★こねる時のコツ！

生地がひとまとめになったら、ボウルに生地をたたきつけ、捏ねると良い！

- ④約 1 時間発酵させる（オーブンがあれば発酵で 1 時間、なければ暖かい場所で置いているだけでも発酵します）

★ホームベーカリーがあればピザ生地モードで材料を全て入れてできます

- ⑤発酵が出来たら、生地を一旦まな板など打ち粉（強力粉をまな板に振る）をした上に取り出し、ガス抜きを行う。

（発酵でガスが生地に出ているので、生地全体を上から押してあげると、ガスが抜けます）

- ⑥ 8 等分に分け、丸め、約 10 分生地を休ませる

（生地が乾かないように濡れ布巾など上においてあげると良い）

- ⑦休ませた生地を上から押し、円に広げる

- ⑧生地の上にマーガリン（分量外）少量塗り、ピザ用チーズ、細切にしたベーコンの順番でのせる。

- ⑨オーブン 280℃で 10 分焼く

（オーブンによって焼き時間が変わってきますので、途中で焦げていないか、10 分たってもあまり焼き色がついていなければ、もう少し焼くなど、調整してください）

生地から手作りしているおやつです☆  
とってもおいしいので子どもたちも大好きです★  
是非作ってみてください☆彡

