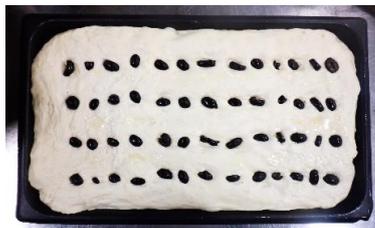


Super Steam フォカッチャ

1/1ホテルパン：80g×8～10個分（1500g×1個分）

写真

⑦焼成前 写真



⑦焼成後 写真



材料（80g×8～10個分（1500g×1個分））

	重量	パーカース%
A	準強力粉	850 g 100 %
	グラニュー糖	25.6 g 3 %
	塩	14.2 g 1.7 %
	インスタントイースト	12.8 g 1.5 %
B	水	562 g 66.1 %
	オリーブオイル	43 g 5.1 %
トッピング	適量	適量

作業手順

ミキシング	① ミキサーにA、Bを順に入れてミキシングする。 こね終わりの目安は、生地が28℃前後になるように、水の温度を調節する。
	使用機器 ミキサー 設定 A：1速-15秒 → +B：3速-15分
一次発酵	② 生地の表面がなめらかになるように丸め、番重に入れる。
	③ ホイロに②を入れ、生地が1.5倍程度になるまで発酵させる。（一次発酵） 使用機器 ホイロ 設定 35℃ ・ 80～85% ・ 40～50分
ベンチタイム	④ ③を1個80g程度に分割し丸め、番重に並べ、ホイロに入れ、ベンチタイムを取る。 使用機器 ホイロ 設定 35℃ ・ 80～85% ・ 20分
最終発酵	⑤ 生地を成形し、アルミフッ素コートホテルパンまたは天板に並べる。（1個分の場合は、天板に延ばしてもよい。）
	⑥ ホイロに⑤を入れ、生地が1.5～2倍程度になるまで発酵させる。（最終発酵） 使用機器 ホイロ 設定 35℃ ・ 80～85% ・ 40～50分
焼成	⑦ トッピングをのせ、予熱したスチコンで焼成する。
	使用ホテルパン アルミ 焼成設定 [1] コンビ 40% ・ 170～190℃ ・ 12～15分 ・ 風量2 [2] 熱風 ・ 170～190℃ ・ 8～10分 ・ 風量3
提供	⑧ 焼成後、粗熱を取る。（天板に延ばした場合は、好みの大きさにカットしてもよい。）

調理のポイント

- ・ ミキサーの速度、時間は、「日本ニーダー株式会社 業務用パンニーダー-PK2025」を基準とする。
- ・ 手順②の際、生地の表面をきれいに張らせるとよい。
- ・ 手順④の際、分割した切り口がでないように丸めるとよい。

