フォカッチャ



調理時間　約40分
カロリー　972kcal(1台分)

材料　(ダッチオーブン1台分)

ブラックオリーブ	6粒
岩塩	少々
オリーブオイル	大さじ1
(A)	
強力粉	200g
オリーブオイル	6g
砂糖	4g
塩	4g
(B)	
ドライイースト	2g
水	100g
打ち粉	適量

作り方

1. ボウルにAとBを合わせ、滑らかになるまでこねる。
2. (1)の生地を四角く伸ばしてダッチオーブンに入れ、乾いた布巾、固くしぼった布巾の順に生地にかぶせ、40度前後の温度で1時間ほど発酵させる。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(2)を入れる。表面に指でくぼみをつけ、スライスしたオリーブをのせ、岩塩をふって蓋をしてグリルに入れる。
4. オーブンモードを選択し、タイマーを15分に設定してグリルを点火する。消火後そのままグリルの中で15分余熱する。

イタリアの手作りパンもダッチオーブンなら簡単にできます。