



レモンのフォカッチャ

爽やかな風味が魅力のレモンの旬は、実は冬。食事パンとして人気のフォカッチャに、季節を感じさせるドライレモンを入れ、食欲を刺激する個性をプラスしました。通常より厚めにふんわりと焼き上げた生地からレモンの酸味が優しく漂い、濃厚な肉料理にもぴったり。生ハムや豚の角煮などに添えるのがおすすめです。

【材料】

水：180ml

オリーブオイル：60g

強力粉：250g

砂糖：5g

塩：5g

ドライイースト：3g（または 生イースト：10g）

ドライレモン：100g

〈コーティング用〉

オリーブオイル：適量

- 1 パンボウルにパドルを取り付ける。
- 2 材料を記載された順にパンボウルに入れる。
- 3 ゴムべらなどで、材料を粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4 パンボウルを庫内に取り付け、メニュー「SE：8」を選び、START / STOP ボタンを押す。
- 5 一次発酵工程が終わり、運転が一時停止し表示時間が点滅したら、パンボウルを取り出す。
- 6 打ち粉をしたまな板などの上で生地を平らに、厚めに成形し、オリーブオイル（分量外）をぬったトレイに生地を置く。
- 7 トレイをオープンにセットし、START / STOP ボタンを押す。（ワイヤーラック位置②）
- 8 二次発酵工程が終わり再度一時停止したら、トレイを取り出す。
- 9 生地の上にコーティング用のオリーブオイルをぬり、オープンに戻す。
- 10 START / STOP ボタンを押す。焼き上がり後、塩適量（分量外）をふる。

※本レシピはデロンギのバングルメ ベーカーリー & コンベクションオープンを使ったレシピです。

監修：BEAVER BREAD 代表 割田健一