

1枚分
669
kcal

Olive Focaccia

健康オリーブ料理
レシコンテスト 2013
入選作品

オリーブの実入りフォカッチャ

作 者 大野^{しほ}詩歩

コ メ ン ト 小豆島に行って以来、オリーブの魅力にはまってしまい、好きだったローズマリーオリーブオイルを使用したフォカッチャに+αでオリーブの実をうめこんで焼いてみれば、見た目もかわいく美味しいフォカッチャができました。



オリーブを用いた健康長寿の島づくり推進協議会

材 料 (直径18cm×2枚分)

強力粉 …………… 300g
ドライイースト …… 小さじ1・1/2
砂糖 …………… 小さじ 1/2
塩 …………… 小さじ 2/3
オリーブオイル …… 大さじ1・1/2
牛乳 …………… 40ml
水 …………… 140ml
※ オリーブオイル …… 大さじ2
香草 …………… お好みで分量
ブラックオリーブ …… 分量
(種無し)
岩塩 …………… 分量

作 り 方

1. ボールに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩を入れ、そこに約30℃の牛乳と水を合わせたものを加える。さらにオリーブオイルを入れ、全体をしっかりとこねる。
2. 生地がきめ細くなれば、ボールに入れ、ラップをかけ、湯せんにかけて1次発酵させる。
3. フィンガーテストをする。
4. 生地を台に移し、24cm四方にめん棒でのばす。
5. 天板にクッキングシートをひき、のばした生地をのせる。上面にオリーブオイル(※)を均等にたっぷりぬる。水気をきったブラックオリーブをのせ、ラップをかけ、30分2次発酵。
6. オーブンに入れる直前に浮いてきたブラックオリーブをおしこむ、岩塩もかける。
7. 200℃オーブンで15～20分焼成。

※ 香草オリーブオイルの作り方

1. ローズマリーと分量、オーブンで乾燥させ葉のみにする。
2. 1のローズマリーの葉をオリーブオイルでつけ香りを移す。