

白玉粉ブレンド もちふわフォカッチャ

～ オリーブオイルの香ばしさと極上もちモチ食感のハーモニー～

レシピのポイント

強力粉に白玉粉をブレンド（強力粉：白玉粉＝3：1）することで、外はカリッ&底面はサクッと香ばしく、中は生の食パン以上に「モチッ・ふわっ」とした独特の心地よい食感に仕上がります。

材料（20cm前後の耐熱容器または天板 1台分）

強力粉	150g	ベースとなるパン用粉
白玉粉	50g	強力粉：白玉粉＝3：1の黄金比
ドライイースト	3g（小1）	発酵用
砂糖	5g（小1）	イーストの働きを活性化
塩	3g（小1/2）	生地用
ぬるま湯（35～40℃）	140～150ml	白玉粉をしっかり溶かすためやや多め
オリーブオイル	大さじ1	生地練り込み用
仕上げ用オリーブオイル	大さじ1～2	焼成前に上面にかける
トッピング	適量	岩塩、ローズマリー、ブラックオリーブ等

作り方の手順

STEP 1 白玉粉を溶かす（★最重要）

目安: 5分

- 大きめのボウルに白玉粉を入れ、ぬるま湯（140～150ml）を少しずつ加えながら、泡立て器でダマがなくなるまで完全になめらかに溶かします。

STEP 2 材料を混ぜてこねる

目安: 10分

- 白玉粉が溶けたボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩、生地用オリーブオイル（大さじ1）を加えます。
- 手でよく混ぜ合わせ、台に出して表面が滑らかになるまで5～8分ほどしっかりこねます。

STEP 3 一次発酵

35～40℃で約40～50分

- 生地を丸めてボウルに戻し、ラップをかけて温かい場所で約2倍の大きさになるまで発酵させます。

STEP 4 成形～二次発酵

目安: 20分

- クッキングシートを敷いた型（または天板）に移し、手で厚さ2cmほどの平らに伸ばします。
- ふきんをかけ、温かい場所で約15～20分休ませます。（※この間にオーブンを210℃に予熱）

STEP 5 くぼみをつけて焼き上げる

210°Cで15～18分

- 表面に仕上げ用オリーブオイルをかけ、指の腹で底までしっかり穴（くぼみ）を開けます。
- 岩塩やローズマリーを振り、210°Cのオーブンで15～18分こんがり焼き上げます。

美味しく仕上げるコツ

- **黄金比率**：粉類に対して白玉粉は20～25%がベスト。これ以上増やすと膨らみにくくなるため注意してください。
- **温め直し**：冷めて硬くなった場合は、軽く霧吹きをしてからトースターで温め直すとカリモチ感が復活します。