



2016年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン作品部門  
伊豆の国市長賞



## 甘納豆とレーズンのフォカッチャ

静岡農業高等学校 富田 詢さん

### 材料

#### 生地配合(%)

強力粉	100
薄力粉	67
ドライイースト	2
砂糖	5
塩	3
オリーブオイル	7
水	103
カリフォルニア・レーズン	35
きなこ(トッピング用)	13
きなこ	10
オリーブオイル(塗る用)	7

#### 甘納豆(%)

白いんげん	11
金時豆	16
うぐいす豆	35
大納言小豆	35

### 工程

#### 本捏

ボウルに強力粉、薄力粉、ドライイースト、きなこ、砂糖、塩を入れざっくり混ぜる。  
水を加え更に混ぜる。  
生地の表面が滑らかになるまで台に数回叩きつけ、手前から向こうに折り込みこねる動作を数回繰り返す。  
生地を少し広げ、そこにオリーブオイルを流し込み、包むように練り込んでいく(オリーブオイルがなじむまでこねる)。

**発酵条件/時間** 38℃/60%、40分

**分割重量** 111g

**ベンチタイム** 38℃/77%、15分

#### 成形

生地を軽く手で押さえて平らにしてから、麺棒で長方形に伸ばす。  
中央にレーズン22gを置き、真ん中で生地を閉じ、伸ばして三つ折り、さらに二つ折りして丸める。  
閉じ目を上にして軽く手で押さえ平らにし、麺棒で直径13cmの円形に伸ばす。

**ホイロ条件** 38℃/60%、40分

**焼成前処理** 菜箸で穴をあけ薄くオリーブオイルを塗り、きなこを全体にふるい、甘納豆を押し乗せる。

**焼成温度/時間** 210℃/15分

**焼成後処理** きなこを全体に軽くふるう。