

# りんごのフォカッチャ

ポイントをおさえよう！

1



-とじめを上にして、指3本で軽くガスを抜く。

2



-めん棒を十字に軽く跡をつける。（この線を起点にめん棒を転がすことを意識）  
綿棒がない方は手で広げましょう

3



-めん棒を中心→外にむかってかける。（最後までかけきる）  
-台にくっつかないように時々生地全体を持ち上げながら行う。



二次発酵後

-オリーブオイルを表面に薄く指で塗り広げる。  
-人差し指で3～5穴を開ける。  
指が真下につくまで深く押すのがポイント！

メモ