

Rosemary and Cheese Foccacia

ขนมปังฟอคคาเซียโรสแมรี่และชีส

ส่วนหัวเชื้อแป้ง

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	150	กรัม
น้ำ	165	กรัม
ยีสต์สำเร็จรูป	1	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปัง น้ำ และยีสต์ และคนพอเข้ากัน พักไว้ 16 – 18 ชั่วโมง ในตู้เย็น

ส่วนแป้งขนมปัง

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	200	กรัม
น้ำ	90	กรัม
เกลือ	8	กรัม
ยีสต์สำเร็จรูป	5	กรัม
น้ำมันมะกอก	45	กรัม
โรสแมรี่สด	15	กรัม

วิธีทำ

1. ใส่หัวเชื้อที่หมักข้ามคืนลงในชามผสม ตามด้วยแป้งขนมปัง โรสแมรี่สด ยีสต์ และน้ำ ตีผสมด้วยความเร็วต่ำ 8 นาทีจนส่วนผสมเข้ากันดี เปลี่ยนเป็นความเร็วปานกลางอีก 5 นาที ใส่เกลือและผสมให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำมันมะกอกและตีด้วยความเร็วต่ำประมาณ 3 – 4 นาทีจนเข้ากัน นำโดไปพักในตู้เย็น 2 ชั่วโมง
3. นำแป้งมาเทใส่ถาดที่รองด้วยกระดาษและน้ำมันมะกอก แผ่แป้งให้มีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร ทาน้ำมันมะกอกให้ทั่ว และใช้นิ้วกดให้มีรอยบุ๋มทั่วแผ่นแป้ง
4. โรยผิวขนมปังด้วยส่วนหน้าขนมปัง อบที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส ประมาณ 20 นาที ลดไฟลงมาที่ 210 องศาเซลเซียสและอบต่อประมาณ 10 – 12 นาที

ส่วนหน้าขนมปัง

ส่วนผสม

PERFECT ITALIANO Parmesan Cheese	25	กรัม
โรสแมรี่สด	20	กรัม
ANCHOR EXTRA STRETCH Mozzarella	155	กรัม
เกลือทะเล	3	กรัม
น้ำมันมะกอก	30	กรัม

