



## 佛卡夏



佛卡夏面包源自利古里亚地区，这种面包非常柔软。它与橄榄一起作为开胃酒或三明治食用。

**制备时间:**  
2小时10分钟

**烘烤时间:**  
烘烤时间取决于机器和所选程序的类型。感谢您参考机器说明书。  
12分钟

**评级:**  
★★★★★ (No Ratings Yet)

### 准备



手工制作

#### 制备过程:

- 1 - 在碗内混合所有成分。揉捏直至完全混合。
- 2 - 将面团发酵30分钟，盖上湿布。
- 3 - 擀面团，然后再松弛30分钟。
- 4 - 混合30克水、100克橄榄油和5克盐，在面团上撒上一些这种混合物。将您的手指插入面团，形成许多洞。
- 5 - 醒发30分钟。
- 6 - 温度保持在220°C，烘焙12分钟。

#### 成分

面粉 (T55) :	667克
盐:	13克
水:	433毫升
橄榄油:	53毫升
鲜酵母:	13克