

こんにちは！Wa-Cha green powerです。

日に日に寒くなってきましたね。皆さんはいかががお過ごしでしょうか。今回はゆっくりできる週末の朝におすすめのフォカッチャをご紹介します。2～3時間ほどで出来上がりますので、気軽に作れるパンです。もう一つはハーブベーコンソースの野菜和え。野菜を美味しく&たっぷり食べれる一石二鳥の一品です！

○Wa-Cha greenpowerのハーブは無農薬にこだわっています。
安心してお料理やお茶として使っていただけます。

ハーブフォカッチャ

<材料>

○小麦粉	100g
○強力粉	100g
○ドライイースト	少々
○砂糖	ひとつまみ
○塩	小さじ1/4
・ぬるま湯	120cc
・オリーブオイル	大さじ1
・ハーブミックス	大さじ1
・塩	少々

<作り方>

- ①ボールに○を入れて混ぜる。
- ②中央に窪みを作り、ぬるま湯を注ぎ入れて手で良く混ぜる。
- ③少しまとまれば、分量のオリーブ油を入れて、更に5分こねる。
- ④ひとまとめにして、表面にオリーブ油少々（分量外）を塗りボールの上からラップをして2倍になるまで発酵させる。
※1次発酵温度：オーブン28-30度 1次発酵時間：1時間位
- ⑤生地を台に取り出して、生地を押しガスを抜く。
- ⑥生地を4等分にして直径10cmの丸形に成形し、オリーブ油（分量外）を表面に塗りラップをして2次発酵させる。
※2次発酵温度：オーブン30-35度 2次発酵時間：30分
- ⑦生地に指で押し付け、窪みをいくつか作り、表面にハーブミックス、オリーブ油少々、塩少々ふってオーブン180度で15-20分焼く。



出来上がったフォカッチャをハーブミックスオイル（分量外）につけて食べるとさらに美味しいです！
ハーブミックスオイルはオリーブオイルにハーブミックスと塩を適量入れるだけ。
ぜひお試しくださいね（＾＾）



ハーブベーコンソースの野菜和え

<作り方>

厚めに切ったベーコンを（薄くても大丈夫）フライパンで焼き、カリカリになったところで、きのこを加えてさらに炒める。きのこに火が通れば、ハーブミックスとオリーブオイルを加えて火を止める。このハーブベーコンソースをサラダや温野菜などに和えるだけ！
写真はソースをブロッコリーと和えています！

注文番号 95617	ハーブミックス-8mix- (お試し)	5g	345円 (税込)
注文番号 95624	ハーブミックス-8mix- (お得用)	30g	1,620円 (税込)
(バジル・タイム・ローズマリー・レモンバーベナ・マジョラム・アニス・ラベンダー・マリーゴールド)			

Wa-Cha green powerは(特活)アジア女性自立プロジェクト(AWEP)を応援しています。AWEPはフェアレードなどを通じてアジアの女性の自立に取り組む団体です。

<http://tcc117.jp/awep/>