

Pain à la Carotte/Betterave rouge キャロット/ベトラージュ (ビーツ) 野菜パン



(株)オリーヴドゥリュック
Luc DOUMENGE

生地 (塩パン、フランスパン、チャバッタ、フォカッチャ)

パン生地 1200g+キャロットまたはベトラージュ(ビーツ)240g(13個分)

パン生地 110g 焼成後 100g

練りこむ前にキャロットラペはざっくり切って、ベトラージュはそのまま、水分を乾燥させると酸味が飛び、甘みが出ます。

キャロット 440g (1缶分) →乾燥後 240g (20分/200℃)

ベトラージュ 530g (1缶分) →乾燥後 340g (20分/200℃) →240gを使用

焼成5~6分 (上310℃ 下280℃)



※焼き上がり後
オリーブオイルを全体に塗る

Pain à la Tomate セミドライトマト野菜パン

材料

パン生地 2400g+セミドライマト(ダイスカット) (オイルを抜く) 1パック(25個分)

パン生地 110g 焼成後 100g (あとで使います)

焼成5~6分 (上310℃ 下280℃)



※焼き上がり後とっておいたオイルを全体に塗る

Pain aux Olives 健康パン(オリーヴ塩パン)

生地 (13個分)

パン生地 1200g+グリーンオリーヴ(スライス) 120g+ブラックオリーヴ(スライス)120g

