

Bagel tomato ベーグルトマト

《ホシノ天然酵母パン種》ベーグル
(セミドライトマト入り) (生地玉冷蔵法) 使用



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

配合

強力粉	100%
ホシノ天然酵母パン種生種 ※1	8%
天日塩	1.5%
ショートニング	3%
水	40%
ホシノ・ルバン ※2	25%
強力粉	100%
ホシノ天然酵母パン種生種	15%
天日塩	2%
水	90%

※セミドライトマト (対生地) 10%

※セミドライトマトはみじん切りにカットしておく。

※1 ホシノ天然酵母パン種生種の作り方
パン種 (500g) : 30°Cの温水 (1000cc) = 1 : 2
混ぜて 28°Cで 24 時間発酵後、4°C冷蔵保管。

行程条件

ミキシング	ショートニング	セミドライマト
	L4 ↓	M8 ↓ M4
捏上温度	30℃	
フロア	28℃ 60分	
分割	110g	
冷蔵	4℃ 15時間～	
復温	38℃ 50分 (生地芯温 25℃)	
成形	リング	
ホイロ	28℃ 80% 15分	
ボイル	熱湯で1分	
	※熱湯に対して三温糖を1%入れる	
焼成	上火:250℃	
	下火:250℃	18分
	※ダンパーを後半開ける	

※2 ホシノ・ルバン 行程条件

ミキシング	L30秒 (ビーター使用)	
捏上温度	30℃	
フロア	28℃ 6時間 → 冷蔵(4℃)	

(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

<http://www.hoshino-koubo.co.jp/>

ベーグルトマトを使って



↑ベーグル トマト パテ キャンパーニュ



↑ベーグル トマト カナール フュメ