

# Ciabatta à la Betterave Rouge チャバッタベトラールージュ



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## 材料

中力粉	100%
塩	2.1%
ドライイースト	0.7%
モルト	0.4%
水	50%
乾燥させたベトラールージュを ミキサーにかけたもの	17%
※色付け用 260(1/2 缶)→170g(10分/200℃)	
老めん(フランス生地)	20%
ベトラールージュ 赤ビーツダイスカット	34%
※530(1 缶分)→340g(15分/200℃)	



※ビーツの芯が硬化し、  
木片状になったものが  
混ざる場合がございます。  
取り除いてご使用ください。



# Ciabatta aux Champignons

## きのこのチャバッタ

### 材料

中力粉	100%
塩	2.1%
ドライイースト	0.7%
モルト	0.4%
水	50%
きのこのマリネの液体	7.5%
老めん(フランス生地)	20%
きのこのマリネ	30%
くるみ	10%



# Ciabatta aux Olives Noires / Bacon ブラックオリーブとベーコンのチャバッタ

## 材料

中力粉	100%
塩	2.1%
ドライイースト	0.7%
モルト	0.4%
水	55%
ブーケプロヴァンサル	4%
にんにくペースト	2%
オリーブオイルEXV	10%
ベーコン(2cmダイスカット)	10%
ブラックオリーブ種抜き1/2カット	20%
老めん(フランス生地)	20%



# 作り方(3種共通)

---

ミキシング	L4 M3~4
捏上温度	24℃
フロア	30分 P30分
分割	120g
ベンチ	20分
成形	チャバッタ(約15~16cm)
ホイロ	60分(28~30℃)
焼成	上火:240℃ 下火:220℃
	23~25分

---