

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°C)	
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°C)	



※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
