

Ficelle aux Champignons

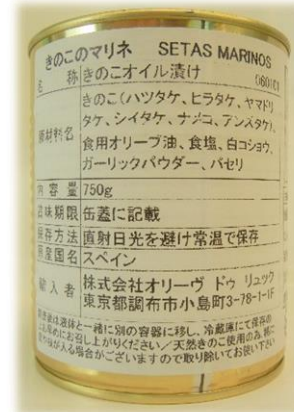
きのこのフィセル



(株)オリーヴドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

中力粉	100%
塩	2%
ドライイースト	0.6%
水	60%
きのこのマリネの液体	8%
老めん(フランス生地)	15%
きのこのマリネ	25%



行程

ミキシング	L4、M3~4
捏上温度	24℃
フロア	90分 P90分
分割	80g
ベンチ	30分
成形	フィセル型(約15cm)
ホイロ	50分(28~30℃)
焼成	235℃ 25分

*このパンはサンドイッチにも利用できます。

