

Schiacciata

スキャッチャータ

《ホシノ天然酵母パン種》
(ホイロ後冷凍法)

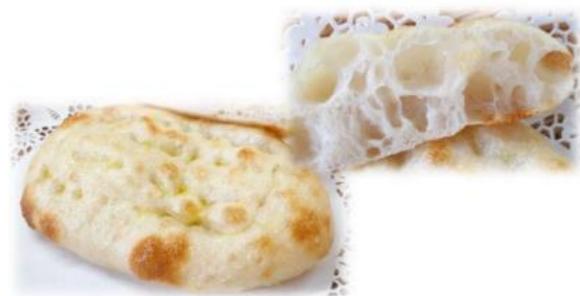


(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

配合

ゆめちから 100 (江別製粉)	100%
ホシノ天然酵母パン種生種 ※1	8%
天日塩	2%
オリーブオイル EXV	3%
水	64%
バシナージュ (差し水)	21%
ホシノ・ビガ ※2	30%
ゆめちから 100 (江別製粉)	100%
ホシノ天然酵母パン種生種 ※1	8%
天日塩	1.8%
さとうきび糖	5%
水	60%

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



※2 ホシノ・ビガの行程条件

ミキシング	L3
捏上温度	22℃
ビガ発酵	20℃ 一晚(15時間~)

行程条件

ミキシング	差し水	オリーブオイル
	L3 ↓ M16 ↓ M1	
捏上温度	28℃	
フロア	28℃ 120分	
分割	120g	
成形	なまこ形	
ホイロ	38℃ 80% 40分	
	※ホイロ後、オリーブオイル EXV を塗り、生地を指でつぶす	
冷凍	-22℃ 90分	
冷凍保管	袋詰め後冷凍保管(-20℃)	
復温	なし(※ベーキングパーパーにのせる)	
焼成	上火:250℃	
	下火:250℃	9分
	蒸気 MAX	
	※焼成前、オリーブオイル EXV を塗り、岩塩を振りかける	
	※焼成後、オリーブオイル EXV を塗る	

スキヤッチャータを使って



↑ スキヤッチャータを使った
プロヴァンスチキンサンドイッチ

(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

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