

Schiacciata
スキャッチャータ
《ホシノ天然酵母パン種》



(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	2%
オリーブオイル EXV	3%
水	70%
バシナージュ(差し水)	20%
ホシノ・ビガ ※2	30%
強力粉	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 ↓ M15 ↓ M1	
捏上温度	30℃	
フロア	28℃ 120分	
分割	80g	
成形	なまこ形にし、ベーキングパーパーにのせる	
ホイロ	38℃ 80% 40分	
焼成	上火:270℃	
	下火:250℃	7分

蒸気あり

※焼成前、オリーブオイルEXVを塗り、生地を指でつぶし、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



↑ ハムとキャロットラペのサンドイッチ

(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

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