

Schiacciata
スキャッチャータ (キャロット)
《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°Cの温水(1000cc)=1:2
混ぜて28°Cで24時間発酵後、4°C冷蔵保管。

※キャロットラペ(対生地)24%

※キャロットラペは水洗いし、水切り後オーブンで
200°C15分乾燥させ、みじん切にする。

※にんにくペースト(対生地)4%



※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℃ 一晩(15時間~)

行程条件

ミキシング	差し水	オリーブオイル	キャロット&にんにくペースト
	L3 ↓	M15 ↓	M1 ↓ M2
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
(キャロット) を使って



↑ ペPPERシンケンのサンドイッチ

(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

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