

Pain à la Carotte / Betterave rouge キャロット / ベトラーフ (ビーツ) 野菜パン



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

生地(塩パン、フランスパン、チャバッタ、フォカッチャ)

パン生地 1200g + 240g
キャロットラペ酢漬け または 13 個分
ベトラーフルーージュ(赤ビーツダイスカット)

パン生地 110g → 焼成後 100g

☆練りこむ前にキャロットラペはざっくり切って、ベトラーフルーージュはそのまま、水分を乾燥させると酸味が飛び、甘みが出ます。

キャロット 440g (1缶分) →

乾燥後 240g (15分 / 200°C)

ベトラーフ 530g (1缶分) →

乾燥後 340g (15分 / 200°C) → 240gを使用

焼成5~6分 (上 310°C 下 280°C)



Pain à la Tomate セミドライトマト野菜パン

生地(塩パン、フランスパン、チャバッタ、フォカッチャ)

パン生地 2400g +	25 個分
セミドライマトダイスカット(オイルを抜く)	1 パック
☆オイルはあとで使います	500g

パン生地 110g → 焼成後 100g

☆焼き上がり後、とっておいたオイルを全体に塗る。



Pain aux Olives 健康パン(オリーブ塩パン)

生地(塩パン、フランスパン、チャバッタ、フォカッチャ)

パン生地 1200g +	13 個分
グリーンオリーブ(スライス)	120g
ブラックオリーブ(スライス)	120g



Pain Provencal
塩パンフロヴァンス風

生地(塩パン、フランスパン、チャバッタ、フォカッチャ)

パン生地 1200g +	13 個分
グリーンオリーブ(スライス)	120g
ブラックオリーブ(スライス)	120g
セミドライマト(ダイスカット) オイルを抜く	150g

☆オイルはあとで使います

パン生地 125g → 焼成後 110g

焼成7分(上 310℃ 下 280℃)

☆焼き上がり後、とっておいたオイルを全体に塗る。

