

Pain de mie Tomate

パンドミトマト

《ホシノ天然酵母パン種》ライブレッド
(セミドライトマト) (ストレート法)



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

配合

強力粉	60%
ライ麦粉	40%
ホシノ天然酵母パン種生種 ※1	10%
天日塩	2%
さとうきび糖	7%
蜂蜜	3%
水	70%
ホシノ・ライ麦ルバン ※2	40%
ライ麦粉	100%
ホシノ天然酵母パン種生種	15%
天日塩	2%
水	110%

※セミドライトマト **ダイスカット** (対生地) 10%

※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。

行程条件

ミキシング

セミドライマト
L3 ↓ MI

※セミドライマト ダイスカットは油切りしておく。

捏上温度

30℃

フロア

28℃ 90分パンチ 30分後、分割

分割

500g

成形

ワンローフ型

500g×1個(比容積 1.5)

縦 16.7cm×横 7.5cm×高さ 6cm の箱に入れる

ホイロ

28℃ 80% 20分

焼成

上火:170℃

下火:210℃ 60分

※蒸気、目いっぱい

※窯入れ後、30分でダンパーを開ける

※2 ホシノ・ライ麦ルバン 行程条件

ミキシング

L30秒(ビーター使用)

捏上温度

30℃

フロア

28℃ 6時間 → 冷蔵(4℃)

(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

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

パンドミトマトを使って



↑ パン ド ミ トマト パテ カンパーニュ