

Petit Pain au lait - Tomate

プチ・パン・トマト



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(50 個分)

a	小麦粉	400g
	卵	3個
	砂糖	30g
	イースト	15g
	塩	8g
牛乳	90g	
バター	50g	
ペーストロッソ	50g	
冷凍セミドライトマト ナチュラル		
または 冷凍セミドライトマト ダイスカット	250g	
グリーンオリーブ種抜き 1/3カット	4枚	
ポピーシード	適宜	



または

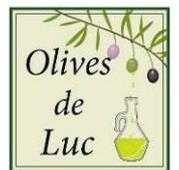


行程

ミキシング	aに少しずつ牛乳を投入しながらL4M3 バター、ペーストロッソ投入 L5 セミドライマト投入 L5
捏上温度	24℃
フロア	90分 P60分 0~5℃の冷蔵庫で一晩
分割	35g
発酵時間	30P 要冷蔵(4℃)
ベンチタイム	20分
成形	プティフランス
ホイロ	32℃ 70% 40分
焼成	220℃ 15~20分

Casse-croûte de Petit Pain au lait - Tomate

プチ・パン・トマトのサンド



プチ・パン・トマト(ナチュラル)
プロヴァンス風バター
グリーンリーフ
生ハム
セミドライマト(オイル漬け)
1/2カット
グリーンオリーブスライス
1/3



プチ・パン・トマト
(オリーブ・ブラックポピーシード)
プロヴァンス風チーズ
グリーンリーフ
スモークサーモン
セミドライトマト(オイル漬け)
1/2カット
コルニッション スライス1枚



プチ・パン・トマト
(ブラックポピーシード)
タップナードノアールバター
グリーンリーフ
ボンレスハム
コルニッション スライス1枚
ブラックオリーブスライス
1/3

プロヴァンス風チーズの材料

クリームチーズ	430g
オリーブオイル EXV	15g
にんにくペースト	15g
バジリコペースト	15g
または ブーケプロヴァンサル	10g
アンチョビペースト	20g
コルニッション みじん切り	50g
冷凍セミドライトマト 1/4カット	60g