キャロット・ロブロ
Gulerods Rugbrød

配合

浸漬配合(前日)　soaking　Reste Brot		
パンプキンシード	5.0%	50g
サンフラワーシード	15.0%	150g
食塩	0.2%	2g
水	30.0%	300g
古くなったラグブロートまたはドライパン粉	30.0%	300g
配合		
アーレミッテル（日清製粉）	25.0%	250g
アーレファイン（日清製粉）	25.0%	250g
スタッカート（ニップン）	50.0%	500g
食塩	2.0%	20g
水	64.0%	640g
Soaking （浸漬）	80.0%	800g
オーテンティック・オリジン	**6.0%**	**60g**
サロメ	**8.0%**	**80g**
ソフトグレイン	**75.0%**	**750g**

※赤字はピュラトス製品

キャロットラペ　酢漬け

※オリーヴ　ドゥ　リュック　製品

TIPS:
- 焼成後、プラスチック袋で包み一日保管する。
  スライスには1日～落ち着かせてください。

工程

ミキシング	
ミキシング	L10
捏ね上げ温度	26℃
フロアタイム	30分
分割	700g＋200g（キャロットラペ）
ベンチタイム	0分
成形	
成形	生地を700gに分割し、予め200℃のオーブンで15分間焼成して水分を飛ばした**キャロットラペ200g（オリーヴドゥリュック）**と生地を軽くまぜあわせて、手に水を浸けて生地をまとめて型に詰めて、表面にひまわりの種や白ゴマなどをトッピング
ホイロ	30℃/80% 60分
焼成	
焼成温度	上火210℃　下火２１０℃
焼成時間	５０分～
焼成後	５０分後、中心温度が９６℃以上になっていればオーブンから取り出す。

ピュラトスジャパン株式会社　〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
Tel: 03-5410-2322　Fax: 03-5410-2321
E-mail: service_japan@puratos.com　URL: www.puratos.co.jp

puratos
Food Innovation for Good

Rugbrød
ロブロ

***Rugbrød*, this seeded-sourdough loaf, is a staple of Danish food culture, served at breakfast and lunch.** It is a dense and long-lasting loaf, with malty and slightly sour notes, a ragged crust and moist but textured crumb. 種子がふんだんに入ったサワードゥブレッドであるRugbrødは、デンマークの食文化の定番であり、朝食とランチに提供されます。
麦芽と少し酸味のある香り、（Rug とはデンマーク語でライ麦を意味します。）ラギッド（無骨なゴツゴツした）なクラスト、しっとりしながらも食感のあるクラム、濃厚で長持ちするパンです。

RUGBRØD STEP-BY-STEP
ロブロ　浸漬前処理

Soakingは日本語訳で浸漬と呼ばれ,古くなったラグブロートとナッツ類を水に浸けて混ぜ合わせ一日漬けたものになります。ドイツではRestebrotと呼ばれる工程です。

ピュラトスジャパン株式会社　〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
Tel: 03-5410-2322　Fax: 03-5410-2321
E-mail: service_japan@puratos.com　URL: www.puratos.co.jp

puratos
Food Innovation for Good

SMØRREBRØD
スモーブロー

The *smørrebrød* is an open-faced sandwich crafted on a base of rye bread (*rugbrød*).
The huge advantage of *rugbrød* is that it stays fresh for days as it contains so much water. Smørrebrød（スモーブロー）とは、ライ麦パン(rugbrød)をベースにしたオープンサンドイッチの事を呼びます。
rugbrødの大きな利点は、水分を多く含んでいるため、何日も新鮮な状態を保てることです。

RUGBRØD SANDWICH
ロブロサンドウィッチ

***Rugbrød* is not only ideal for open-faced sandwiches like *smørrebrød* but also excels in closed sandwiches.**
Its dense and hearty texture provides a nice base that can hold various fillings without becoming soggy. The rich flavor profile of *rugbrød* adds a distinct taste dimension, making it a preferred choice for those seeking a wholesome and flavorful sandwich experience. Rugbrødは、smørrebrødのようなオープンサンドイッチに最適なだけでなく、クローズドサンドイッチにも優れています。
その緻密でボリュームのある食感は、ねっとりすることなくさまざまな詰め物を保持できる素晴らしいベースを提供します。rugbrødの豊かな風味は、独特の味の次元を追加し、健康的で風味豊かなサンドウィッチ体験を求める人に好まれる選択肢となっています。

ピュラトスジャパン株式会社　〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
Tel: 03-5410-2322　Fax: 03-5410-2321
E-mail: service_japan@puratos.com　URL: www.puratos.co.jp

puratos
Food Innovation for Good