

もっちり フォカッチャ ストレート法



コントレイルと米油を使用する事で、独特のもっちり感を持たせたフォカッチャです。食べ飽きない味で、コーンパンにも最適です。

ストレート法				工程条件	
原材料名	配合%	3Kg	5KG		
◎コ ン ト レ イ ル	100	3000	5000	混	L3M6
インスタファーム インスタントドライイースト 赤	1	30	50	捏	
上 白 糖	3	90	150	捏ね上げ温度	28℃
ゲ ラ ン ド の 塩	2	60	100	発 酵 時 間	60分
P & B オ イ ル (米 油)	10	300	500	分 割	1200g(フォカッチャ)
水	70	2100	3500		100g(パンズ、コーン)
				ベンチタイム	20分
				成型方法	
				ホイロ時間	50~60分
				ホイロ温度/湿度	33℃/75%
				焼成温度	220℃/210℃
				焼成時間	15分(スチーム入れ)

◎フォカッチャ 焼成前と焼き上げ後にオイルを塗る
ホイロ後に種ぬきオリーブ(日本製粉)とドライトマトオイル漬を埋め込む

◎コーンパン 生地1800gに缶詰ホールコーン200gを加える。