



～シェフ特製パン～

## バターフランス&トマトフォカッチャ

### <使用食材>

#### (バターフランス)

強力粉	.....	350
中力粉	.....	150
塩	.....	10
グラニュー糖	.....	15
牛乳	.....	75
水	.....	230
全卵	.....	0.5個
B B J	.....	1
モルトシロップ	.....	15
赤イースト	.....	8
無塩バター	.....	15

### <Let's Cooking>

- ① 低速2分 中速2分
- ② バターを入れ低速2分 中速2分
- ③ こね上げ温度26～28℃
- ④ 発酵1時間後ガス抜き
- ⑤ 20分後40gで分割
- ⑥ 20分後成形
- ⑦ 40分～50分ホイロ (30～32℃)
- ⑧ 200℃蒸気を入れ12～15分焼き上げると・・・

★できあがり★



～シェフ特製パン～

## バターフランス&トマトフォカッチャ

### <使用食材>

#### (トマトフォカッチャ)

強力粉	.....	500
赤イースト	.....	15
塩	.....	7.5
グラニュー糖	.....	13
オリーブ油	.....	25
B B J	.....	2.5
ドライバジル	.....	1
トマトジュース	.....	300
水	.....	50 g

#### (トッピング)

ピザソース  
生トマトスライス2枚  
シュレット  
粉チーズ  
バジル  
パセリ

### <Let's Cooking>

- ① 低速3分 中速5分
- ② 発酵30～40分
- ③ 60 g で分割
- ④ 15分後成形
- ⑤ 220℃蒸気を入れ  
8～10分焼き上げると・・・

★できあがり★