



## ギネスビールを使ったパン

### 配合 (g)

強力粉	600
全粒粉	200
ライ麦粉	200
塩	20
インスタントイースト	25
キャラウェイ	5
インスタントコーヒー	20
ギネスビール	330
モラセス (蜜糖)	50
水	430
セーグル生地	500
レーズン濃縮果汁	50

### 工程

ミキシング	L 4分 H 3分
捏上温度	26℃
一次醗酵	30分
ベンチタイム	30分
二次醗酵	30分
分割重量	木の葉型：40g ピゼッタ型：30g
焼成温度	上火：250℃ 下火：220℃
焼成時間	木の葉：12分 ピゼッタ：5分

### <応用レシピ>

木の葉サンド  
お菓子風ピゼッタ

