



## コンプレイタリエンヌポムレザン

### 配合 (g)

中力粉	800
全粒粉	200
塩	20
砂糖	20
インスタントイースト	20
水	650
オリーブオイル	200
(生地 1 kgに対して)	
セミドライリンゴ	200
カリフォルニア・レーズン	200

### 工程

ミキシング	L 2分H 3分 ↓ L 2分H 1分
ミキシング後、セミドライリンゴとレーズンを加え、手で混ぜる	
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	シート：1kg バケツ型：200g
焼成温度	上火：240℃ 下火：220℃
焼成時間	シート：20分 バケツ型：16～18分

### <応用レシピ>

カボチャとレーズンのサントモール・ショー  
メディラネサンド