



サフラン風味のレーズンフォカッチャ

配合 (g)

中力粉	500
薄力粉	500
塩	10
インスタントイースト	15
水	500
牛乳	150
オリーブオイル	100
(生地 1 kgに対して)	
サフラン粉	0.5
カリフォルニア・レーズン	250
ローストアーモンドスライス	50
オリーブオイル	適宜
エンダイブ	適宜
パルメザンチーズ	適宜

工程

ミキシング	L 2分 H 4分 ↓ L 1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	バンズ型：60 g カナッペ型：350 g
仕上げ (バンズ型)	オリーブオイルを塗り、エンダイブをのせ パルメザンチーズをかける。
焼成温度	上火：250℃ 下火：220℃
焼成時間	バンズ型：10分 カナッペ型：30分

<応用レシピ>

ロースト野菜のたっぷりサンド