



チーズ&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)	
レーズンペースト	50
Mixチーズ	300
ニンジン (細切り)	適量
パルメザンチーズ	適量

工程

ミキシング		L 2分H4分 ↓手混ぜ
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		60 g
仕上げ		オリーブオイルを塗り、ニンジンのをせ 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		12分

<応用レシピ>

春のコロッケサンド