



## コンプレイタリエンヌレザン

### 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) |     |
| レーズンペースト      | 50  |

### 工程

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| ミキシング  | L 2分 H 3分 ↓ L 2分 H 1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   | なまこ型：500 g                 |
| 焼成温度   | 上火：240℃<br>下火：220℃         |
| 焼成時間   | 20分                        |

### <応用レシピ>

レーズン&ドライフルーツのTartine

りんごとシナモン風味レーズンのTartine

レーズンとクルミのTartine

クリームチーズとキリッシュ漬レーズンのTartine