MICHETTE PROVENCALE

ミシェット・プロヴァンサル

配合		Pate Final %	kg g
フランスパン専用粉		100	
safインスタントイースト赤	LESAFFRE	0.6	
塩		2	
safアロムルヴァンリキッド	LESAFFRE	3	
オリーブオイル	★	3	
水		62	
パン粉		適量	

工程			
ミキシング	Kemper	SP-15L	L5分 H1分
捏上温度			24℃
発酵時間			28℃　90分
分割重量			60～75ｇ
成形			棒状生地の真ん中に切り込みを入れ、
			オリーブオイルを塗りパン粉を付ける。
ホイロ			28℃　75%　45分
焼成	BONGARD	oméga2	245℃　15分

備考

★オリーブオイル（ソレウ　エクストラヴァージンオリーブオイル、オリ　エクストラヴァージンオリーブオイル）