

Pissaladière

ピサラディエール

k g
g

配 合	%	k g	g
フランスパン専用粉	100		
塩	2		
セミドライイーストレッド 	0.6		
ユーロモルト 	0.3		
RS190 	0.3		
オリーブオイル	3		
水	67		

工 程		
ミキシング	BONGARD	L5分 H1分
捏上温度		25℃
発酵時間		120分
分割重量		1kg
ベンチタイム		30分
成形		60cm×40cm
ホイロ		28℃ 75% 50分
焼成	BONGARD OMEGA	240/220℃ 20~25分

備 考

トッピング (60cm×40cm 1枚分)

玉ネギ	2kg
ブラックオリーブ	適量
アンチョビフィレ	適量
オリーブオイル	適量
塩・胡椒	適量

スライスした玉ネギをオリーブオイルで炒め
焼成前の生地にブラックオリーブ
アンチョビフィレと共にのせる。

