

趣味パン トマトパン

サンプルレシピ



	ベーカース%	仕込み量
	100	300

材料	ベーカース%	仕込み量	メモ
強力粉	100 %	300 g	
IDY	1 %	3 g	
塩	2 %	6 g	
砂糖	2 %	6 g	
トマト缶	133 %	399 g	ダイスカット 1 缶分400g
オリーブオイル	6 %	18 g	
ミックスチーズ	33 %	99 g	100g目安
粉チーズ		適量	0 適量
バジル		適量	0 適量

1. 材料を計量しておく。
2. ボウルに強力粉を入れて、IDY、塩、砂糖を入れる。この時、IDY、塩、砂糖をボウルの3隅に入れる。ホイッパーで粉類をよく攪拌させる。その後、すり鉢状に中央を窪ませておくこと。
3. 粉類の中央にトマト缶とオリーブオイルを注ぐ。外側の粉を内側の水分に触れさせるように混ぜていく。水分を粉全体に行き渡らせるイメージ。
4. 水分が多くペタつくので、カード等で表面を慣らして生地を丸く整える。ぴったりラップをかける。
5. 40°C50分の一次発酵。
6. 膨らんだ生地を潰すようにしてガス抜きをする。再びカード等で表面を慣らして生地を丸く整える。ぴったりラップをかける。
7. 40°C50分の二次発酵。
8. 作業台に打ち粉を振って、発酵した生地を移す。綿棒を使って25cm×35cm程に伸ばす。生地

の手前半分にミックスチーズを散りばめて、生地を折り畳み閉じる。

9. 濡れたフキンをかぶせて、10分のベンチタイム。
10. 生地を8等分に切り分ける。生地を2~3回捻って、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
11. 40°C15分の最終発酵。
12. 発酵後、焼き色を付けやすくするため生地の一つ一つに粉チーズをふる。
13. 焼成 250°C 15分目安（8分 反転 8分）