

## フーガス



南仏プロヴァンス地方の伝統的なパンです。風味豊かな生地に塩味の効いたオリーブやベーコンを練り込みました。暑い夏、冷えたビールやワインのお供にピッタリです。

### 【配合 (%)】(生地)

|             |     |
|-------------|-----|
| フランスパン専用粉   | 90  |
| フルネテロワール    | 10  |
| インスタントイースト赤 | 0.5 |
| ユーロモルト      | 0.2 |
| リヴェンド FS60  | 0.3 |
| 塩           | 2   |
| 水           | 70  |

### 【工程】

ミキシング・・・L2分オートリーズ 15分 L6分 H20秒  
捏上温度・・・22℃  
発酵時間・・・90分  
分割・・・200g  
ベンチタイム・・・30分  
成形・・・生地を薄く伸ばし、セミドライトマト 12g/オリーブ 15g/  
ベーコン 20g を包む。  
ホイロ・・・28℃/60分  
焼成・・・上火 250℃/下火 230℃ 20分

◎青字は日仏商事取り扱い商品