



フロマージュ フォッカチオ

全粒粉入りの味わいのある生地に、
ゴダチーズを配合したチーズクリームや
シュレッドチーズをトッピングして、
香ばしく、ジューシーに焼き上げました。

【材料】

| | |
|------------------------|-----|
| | % |
| フランスパン粉…………… | 90 |
| 小麦全粒粉…………… | 10 |
| 老麵 ^{※1} …………… | 20 |
| パン酵母…………… | 2 |
| 食塩…………… | 2 |
| ブラウンシュガー…………… | 3 |
| モルトシロップ…………… | 0.3 |
| 発酵風味料…………… | 5 |
| 水…………… | 75 |

※1 フランスパン生地を
分割後、冷蔵したもの

【作り方】

ミキシング オールイン L-3分 → H-10分～ / 生地温度 22℃
フロアタイム 27℃ 75% 30分 パンチ 60分
分割重量 120g / ベンチタイム 20分
ホイロ 34℃ 75% 30分 / 焼成 280℃ 5分

【成形】

- ①分割後、形を整えて、ゆるんだ生地を軽く平らにし、逆さにして布取りします。
- ②ホイロ後、シリコンシートに生地を並べ、オリーブオイルを表面に刷毛塗りします。
- ③指先で中央部から外に向かって生地をなでて生地を伸ばし、塩をふりかけます。
- ④◎デリッシュゴダを 20g 絞り、さらに具材をトッピングして焼成します。

【具材例 1】

ホワイトソースを 15g 塗り、お好みのチーズをお好みの割合で混合したものをシュレッドチーズと合わせてトッピング。

【具材例 2】

ホワイトソースを 15g 塗り、塩で味付けした剥き枝豆を一握りトッピング。

◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

