

トマトパン

600×400天板 40g×20個
50g×15個



温度設定

デッキオープン			
温度		熱量調整	時間
上火	210 ℃	6	12分
下火	180 ℃	2	

コンベクションオープン		
温度	風量	時間
200 ℃	弱	10分

材料

強力粉	100 %	
砂糖	5 %	
塩	2.2 %	
インスタントイースト	0.8 %	
トマトジュース	25 %	
バター	6 %	
水	40 %	← 全てをトマトジュースに変えることも可

作業手順

- ① ・ミキシング L-3 M-4 (B) L-2 M-4
- ② ・捏ね上げ温度 26℃
- ③ ・一次発酵 60分
- ④ ・パンチ 無
- ⑤ ・二次発酵 無
- ⑥ ・分割 40-60g
- ⑦ ・ベンチタイム 10分
- ⑧ ・成形 丸め・巻き込み・編み込み
- ⑨ ・ホイロ 34℃ 82% 60分

調理のポイント

- ・ ドライトマトを10%、バジルを1%程度加えても良い
- ・ 発酵は少し短めにした方が窯伸びが良い



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成 2026.8