

# いちじくとライ麦のチーズサンド

## ■材料 1人分×2個→7名分(14個分)

ライ麦粉	476 g
カメリア	204 g
塩	13.6 g
生イースト	14 g
水	476 g
セミドライいちじく	136 g (中) + 60 g (クリーム)
ローストクルミ	136 g
クリームチーズ	15 g



## ■作り方

- ① ライ麦粉、カメリアをミキサーボールへ入れる。
- ② イースト、塩をいれフックで混ぜる。
- ③ 水入れる→混ぜる。
- ④ 低速で7分間ミキシングする。
- ⑤ 全体を一度均一にし、中速で3~4分ミキシングする。
- ⑥ いちじくとローストしたクルミを刻んでおく。
- ⑦ ミキサーから生地が離れてきたらクルミといちじくをいれる。
- ⑧ 18cm ボールに油して打ち粉する。
- ⑨ 1次発酵(35℃ 80% 40分)。
- ⑩ 分割 (720g×2)。
- ⑪ 成形(フランスパン同様)。
- ⑫ 両面紙しき、フランス天板へ。
- ⑬ ライ麦粉かけてナイフで切り込みを2本入れる。

## 産学連携プロジェクト

- ⑭ 2次発酵(35℃ 80% 40分)。
- ⑮ 焼成 (250/240 10分)。
- ⑯ スチーム機能がある場合は2回、ない場合は多めに霧吹きで水をかける。

### 〈トッピング〉

- ① 端切り落とす。
- ② 0.7cm幅にカット。
- ③ 両面にいちじくジャム(7g)ぬる。
- ④ クリームチーズ(15g)ちぎってのせる。
- ⑤ サンドした後に3~4粒のせる。
- ⑥ ケーキフィルムでまく。