



優しいゴルゴンゾーラの香り豊かなフォカッチャ。

ネギとベーコンとゴルゴンゾーラのフォカッチャ

レシピ製作：米山雅彦シェフ

【配合】

フランスパン用粉	50%
国産強力小麦粉	50%
塩	1%
インスタントドライイースト赤 *A	0.8%
牛乳	10%
オリーブ油	15%
水	53%
サンモレフロマーージュブルー	対生地30%

【工程】

ミキシング：L3、M1
 捏上温度：24℃
 フロアタイム：50分
 分割：60g
 ベンチタイム：20～30分
 ホイロ：30分
 焼成：上火・250℃、下火・220℃、10分

【トッピング】1個分

ブロックベーコン	3個
ネギ	20g
フルードセル	少々
ブラックペッパー	少々
パルメザンチーズ	少々

生地にベーコンを押し込み、刻んだネギを乗せ、オリーブオイルを掛け、軽く塩、パルメザンチーズ、胡椒を振り掛ける。



サンモレ
フロマーージュブルー



取締役/統括シェフ
米山 雅彦

『PAINDUCE』



1971年生まれ。大学卒業後『カスカード』に入社、パンの世界に入る。3年半従事した後、『コム・シノワ』に入社し、西川功晃氏に師事する。2001年より同店のスー・シェフに就任。さらにパンの見聞を広めるためヨーロッパ各国で修業する。2004年、日常の食卓を支えるパンを作っていきたいという思いから、『PAINDUCE』のシェフに就任。2008年に大阪淀屋橋に『add:PAINDUCE』を、2010年には愛知県安城市のコンセプトショップ内に『しあわせをはこぶパン』を、2012年にはJR大阪駅内に『de tout PAINDUCE』を立ち上げる。PAINDUCEとは、フランス語の[le pain]と、英語の[produce]をあわせた言葉。基本を大切にしながらも、あらゆる角度からこれまでの見方を変えていくことで、新たなパンの可能性を生み出していきたいという想いが込められている。

Masahiko YONEYAMA