

# Recipe

## レモンのリュスティック

リュスティック生地にかシューナッツと刻んだ丸ごと搾り瀬戸内レモンシート、ホワイトチョコチップを折り込んで焼き上げてます。



### 【材料 約5個分】

- ★ リスドオル ..... 250g
- ★ 食塩 ..... 4.5g
- モルトエキス..... 0.5g
- ★ インスタントドライイースト(赤サフ) ..... 1g
- 水 ..... 195g
- ★ **丸ごと搾り瀬戸内レモン味シート N** ..... 80g  
(対生地 30%まで加える事ができます)
- ★ カシューナッツ ..... 70g  
(対生地 15%まで加える事ができます)
- ★ ホワイトチョコチップ(ホワイトチップ6号 焼成用) ... 25g  
(対生地 10%まで加える事ができます)

### 【工程・条件】

- 混捏時間 L5M2
- 捏上温度 25℃
- 具材を合わせます  
↓
- フロアタイム 60分 P30分 P30分 P30分  
※一度のパンチは3つ折り×2回
- 分割重量 約125g
- 最終発酵 35℃ 70% 30分
- 焼成 230℃/200℃ 16分(スチーム)
- ※家庭用オーブンでは220℃16分の焼成

### 【成型】

- ①一回目のパンチの際に、シートを80g(1cm角に刻んだもの)とローストしたカシューナッツ70g、ホワイトチョコチップ25gを乗せパンチ(3つ折り)します。
- ②フロアタイム後、幅10cmの帯状に整えます。
- ③5等分(10cm×8cm)に切り分け、布とりします。
- ④焙炉後、クーブを入れ焼成します。



田中食品興業所  
丸ごと搾り瀬戸内レモン味シートN

瀬戸内産レモンを丸ごと搾った果汁を使用した、フレッシュな酸味が特徴のレモン味シート

【レシピ提供 田中食品興業所】