

Dogama K 2 の活用例

(By Barcadoro 鍋倉様)



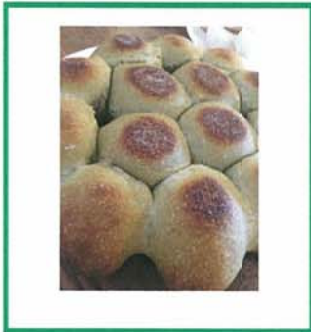
低糖質（ローカーボ）のパンです。
200℃～220℃の温度帯
18分焼成
小麦ふすまのパンは焦げやすいです。



低糖質（ローカーボ）のパン・フランクパンタイプです。
200℃～220℃の温度帯
23分焼成
下に鉄板を敷いて底が焦げるのを防ぎました



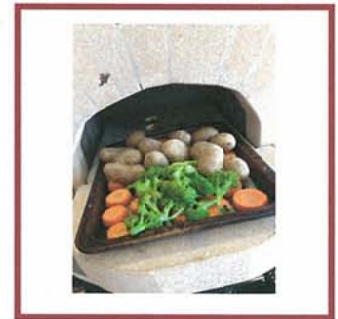
低糖質（ローカーボ）のピザのクラストの空焼きです。
180℃～200℃の温度帯
5分焼成



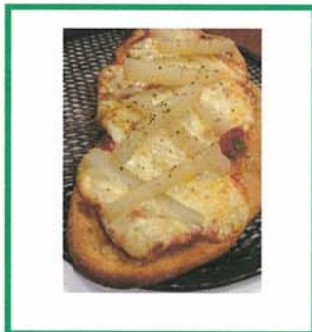
小麦粉と天然酵母、オリーブオイル。イタリア海の塩のパン。
210℃～240℃の温度帯
20分焼成
途中でひっくり返しました。
焦げ目を両面につけてあります。



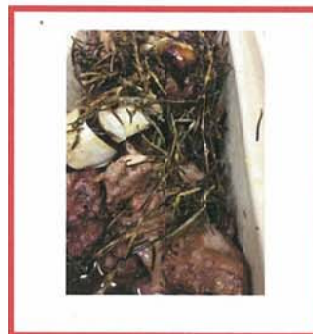
前菜に使うナスのマリネ用の仕込みです。手早く水分を飛ばして旨みを凝縮させます。
300℃～320℃の温度帯
18分焼成
途中でひっくり返しました。
焦げ目を両面につけてあります。
こういう仕込みには最適です！



煮込みに使う野菜の空焼きです。これも水分を手早く飛ばして旨みを凝縮させます。
野菜の水分を飛ばすのは土釜は最適ですね♪
250℃～280℃の温度帯
15分焼成
この後牛のテールで取ったブイヨンで煮込みます。



冬大根とトマト、生オレガノのピッツァ。仕上げに黒こしょうをかりかりと挽きます♪
350℃～380℃の温度帯
4分焼成



豚ばら肉とニンニク・ローズマリーのコンフィ（香味脂煮込み）
余熱で一晩入れればなしです



フォカッチャ（イタリアのプレーンなピッツァ）
300℃で2分焼成