

# 第8回saf製パンコンテスト カテゴリーC賞

作品名： 甘熟バゲット

浅井 貴行氏

配合	
材料名	(%)
フランスパン専用粉	30
フランス産小麦粉	10
国産小麦粉	40
国産小麦粉	20
サフパール	0.3
パンミニッツ	1
リヴェンド AS75L7ロムルヴァンリキッド	3
ユーロモルト	0.3
ゲランドの塩	2
スープ種	5
水	66

工程	
	本捏
ミキシング	L2分オートリーズ60分 ↓ イーストL1分 ↓ 塩L2分H2分
捏ね上げ温度	23℃
発酵時間	25℃ / 30分パンチ30分パンチ → 5℃の冷蔵庫(18時間～22時間)
分割重量	350g
ベンチタイム	60分
成形	生地を中心温度を16℃にして、バタールに成形
ホイロ	30℃ / 70% 40分
焼成	275℃ → 290℃に温度を上げながら焼成 / 18分 (オイルオーブンを使用)
冷却	真空冷却(中心35℃) → 即パッケージ・脱気
冷凍	ショックフリーザー(-30℃)
リベイク	室温で1時間解凍後、220℃で2～3分焼成

スープ種 配合		作り方
材料名	スープ種	
デュラム小麦粉	100%	全てを合わせて、湯煎で60～65℃を3時間維持する。 状態を見ながらホイッパーで混ぜる。 3時間後、冷蔵庫(5℃)で24時間以上 * 空気に触れないように注意する
エンザイム(天然酵素)	2.3%	
お湯(60℃)	250%	