

第8回saf製パンコンテスト LESAFFRE賞

作品名: お米とパン

佐伯 賢氏

材料名	配合	
	ルヴァン種(%)	本捏(%)
フランスパン専用粉	10	50
熊本県産米粉		
国産小麦粉	0.05	50
キビ砂糖		5
天塩		1.8
サフ インスタントイースト赤		0.4
パンミニッツ SVC		2
イビスアジュール		5
リヴェンド BD100		0.5
リヴェンド LV1サフルヴァン		5
無塩バター		20
米粉ペースト		62
水	5.5	



	工程	
	ルヴァン種	本捏
ミキシング	L5分 仕込み水の一部(30℃)で サフルヴァンを溶かして使用	L5分M2分↓L1分M2分
捏ね上げ温度	25℃	24℃
発酵時間	27℃/24時間	27℃/90分
分割重量		250g
ベンチタイム		5分
成形		バゲット成形し、両端を尖らせる
ホイロ		27℃/75% 60分
焼成		表面に粉を振ってクーブを2本入れる スチームを入れて上火・下火210℃で17分
冷凍		芯温38℃まで放冷し冷凍
リベイク		凍ったまま上火・下火200℃で15分

配合		工程
材料名	米ペースト(g)	
米粉	100g	米粉を水に溶解し、混ぜながら90℃になるまで加熱して、一晩冷蔵
水	600g	