

Rustique aux céréales

高野 洋平氏

材料名	配合				その他(%)
	サフルヴァン種(%)	パート・フェルメンテ(%)	ルヴァン・ド・パート(%)	本捏ね(%)	
フランスパン専用粉	100	100	28	67	●シリアル ひまわりの種 7 松の実 10 白ゴマ 7 亜麻の実 6 塩 0.2 水 6
水	55	69	15	72	
サフルヴァン	0.5				
塩		2		2.6	
サフインスタントイースト赤		0.4		0.3	
ユーロモルト		0.2		0.3	
ライ麦粉			2	3	
パート・フェルメンテ			10		
サフルヴァン種				30	
ルヴァン・ド・パート				55	
シリアル				36.2	

	工程			
	サフルヴァン種	パート・フェルメンテ	ルヴァン・ド・パート	本捏ね
ミキシング	L8	L2オートリーズ15分L5H20秒	L8	L2オートリーズ15分L5↓足し水H2 ↓シリアルL1
捏上温度	24℃	22℃	23℃	22℃
フロアタイム	27℃/75%/20時間 5℃の冷蔵庫で1晩置いてから使用	27℃/75%/90分 ガスを抜き5℃の冷蔵庫で12~18時間 置いてから使用する	27℃/75%/360分 5℃の冷蔵庫で15~18時間 置いてから使用する	27℃/75%/45分パンチ45分
分割				500g 四角にカットして、4角を中央に折り 四角に成形しておく
ベンチタイム				15分 表面にライ麦粉をつけてライ麦粉を ふった布シートに表面を下にして並べる
ホイロ				27℃/75%/45分
焼成				クーブを入れて、スチームを入れ焼成 38分 260℃/250℃→240℃/225℃

備考

●シリアル前処理

- 150℃のオープンでローストする
松の実 22分 白ゴマ 18分
ひまわりの種 20分 亜麻の実 18分
- ロースト後、すぐに水と合わせる
- 塩を入れて混ぜる
- 冷蔵庫で一晩置く