

Lait Ribot(レ・リボ) パン・ド・ブルターニュ

原田 雅之氏

配合	
材料名	本捏(%)
フランス産小麦粉	70
強力粉	30
サフインスタントイースト赤	0.2
ゲランドの塩	2.3
ユーロモルト	0.2
レ・リボ	33
水	57
パートフェルメンテ	30

工程	
	本捏
ミキシング	①レ・リボ33%と水37%を合わせ、小麦粉とモルトでL2 ②オートリーズ30分 ③パートフェルメンテ、サフインスタントイースト、ゲランドの塩を入れてL5M1 ④残りの水20%を少しずつ足していくM5H1
捏上温度	22℃
フロアタイム	28℃/75%/60分パンチ60分パンチ60分
分割	170g位 チャバタのようにスケッパーで分割、シートに粉をふって並べる
ホイロ	28℃/75%/30～35分
焼成	前スチーム 260℃/220℃ 窯入れ10分後で 250℃/220℃で7分