

# 第1回saf製パンコンテスト作品

Lesaffre賞 :立木 理恵子氏

B作品 :パン・コンプレ・オ・ジャポン

## 配合

材料	前処理	本捏
	%	%
国産発芽小麦	20	
熱湯(80°C-100°C)	20	
フランスパン専用粉		80
塩		2
safインスタントイースト赤		0.6
アロムルヴァン		1.5
ユーロモルト		0.3
豆乳		52
おから		15

## 工程

	前処理	本捏
ミキシング	L3	L7↓おからM2
捏上温度	45-55°C	26°C
フロアタイム	粗熱が取れたら冷蔵庫で一昼夜寝かせる	60分 P 30分
分割		300g
ベンチタイム		15分
成形		ガスを良く抜き、きれいに丸める 上部に粉をつけて布取りする
ホイロ		乾ホイロ60分
焼成		カットを入れる 25分 蒸気あり

BONGARD

## 備考

## Photo

