

PAIN RUSTIQUE ' FRIGO' SUR AROME LEVAIN LIQUIDE

パン リュスティック ブロック冷蔵

配 合	Pate Final %	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	2	20
saf セミドライ赤	0.5	5
ユーロモルト	0.2	2
アロムルヴァンリキッド	2	20
水	68	680

工 程		
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30	L4分 H2分
捏 上 温 度		24℃
発 酵 時 間		28℃ 30分 パンチ後4℃ 15時間
復 温		※
分 割 重 量		バゲットの場合 350g
ベ ン チ タ イ ム		バゲットの場合 20分
成 形		
ホ イ 口		28℃ 75% 60分
焼 成	BONGARD OMEGA	250/220℃ 25分

備 考

※ 成形の場合、生地中心温度18℃まで

※ リュスティックの場合、冷蔵庫から出し平に延ばし30分程度REPOS 中心温度15℃

