

# PAIN RUSTIQUE

## パン リュスティック

配 合	Pate Final %	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	2	20
safインスタントイースト赤	0.45	4.5
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3
水	74	740

工 程				
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30		L4分	
捏 上 温 度			23℃	
発 酵 時 間	28℃		30分 P 120分 P 30分 P30分	
分 割 重 量			適宜	
成 形			カットのみ	
ホ イ 口			28℃ 75% 45分	
焼 成	BONGARD OMEGA		250/220℃ 25分	

### 備 考

塩は仕込み水の一部で溶解しミキシングのはじめから入れてください。

インスタントイーストは、仕込み水の一部を30℃に温め溶解し、ミキシングのはじめに入れてください。

3度目のパンチは四角く形を整え、やや平らにしてください。

