

# Südbrot

## スープロート

配 合	%	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	1.8	18
safインスタントイースト赤	0.2	2
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3
水	70	700

工 程			
ミ	キ	シ	ン
グ			
KEMPER ECO30		L3分	オートリズ 15分 L4分
捏	上	温	度
		22℃	
発	酵	時	間
		30 P 150	
大	分	割	
		2kg程度 2枚1組 下記詳細	
ベ	ン	チ	タ
イ	ム		
		20分	
成		形	
		下記詳細	
ホ	イ	口	
		28℃ 75% 40分	
焼		成	
BONGARD OMEGA		245/225℃	20分 スチーム

### 備 考

#### 【大分割】

分割後、パンチと同様の扱いで生地を畳み、やや平らな状態に伸ばしておく。

#### 【成形】

- 1 生地を押し潰さない様（フランスパンの成形同様）にガスを抜き、その後麺棒を使用して少しずつ伸ばし厚さ1cm程度の長方形にする。（もう1枚も同様に伸ばす）
- 2 柔らかくしたバターを手のひらに伸ばし、一方の生地表面に付けていく。
- 3 その上に小麦粉を振り、ブラシで払いのける。
- 4 もう一方の生地を乗せ、幅5cm程度の短冊状に切り分ける
- 5 切り分けた短冊を斜めに切り、菱形に切り分ける
- 6 菱形に切り分けた生地を立て（1角を潰します）、二つ繋げて布取りし発酵させる

