

PAIN DE CAMPAGNE

パンドカンパーニュ

配 合	pate fermentee	Pate Final %	k g g
フランスパン専用粉	50	45	
ラ イ 麦 粉		5	
塩	1	1	
safインスタントイースト赤	0.25	0.25	
ユ ー ロ モ ル ト	0.15	0.15	
水	35	35	

工 程		
ミ キ シ ャ ン グ	L6分 H30秒	L2分 オートリズ 15分 L5分 H20秒
捏 上 温 度	23℃	22℃
発 酵 時 間	27℃ 2H 後 3℃ 15H	28℃ 45分 パンチ 45分
分 割 重 量		450g
ベ ン チ タ イ ム		30分
成 形		Court
ホ イ 口		28℃ 75% 60分
焼 成		235/220℃ 40分 スチーム

備 考

