

PAIN DE CAMPAGNE

パ ン ド カ ン パ ー ニ ュ

配 合	poolish	Pate Final %	k g g
フランスパン専用粉Type55	30	70	
塩		2	
safインスタントイースト青	0.02	0.4	
ユ ー ロ モ ル ト		0.3	
水	30	40	

工 程		
ミ キ シ ン グ	By Hand	L6分 H10秒
捏 上 温 度	23℃	22℃
発 酵 時 間	27℃ 3H 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

