第1回saf製パンコンテスト作品

最優秀賞 ：河上 洋一氏

B作品 ： 三大穀物のルヴァン・リュスティック

配合

材料	ルヴァン種	前処理	本捏
	%	%	%
フランスパン専用粉	18		85
小麦全粒粉	2		
サフルヴァン	0.1		
海洋深層水	11	10	62
グラハム粉		10	
コーンフラワー			5
safインスタントイースト赤			0.4
ゲランドの塩			2.2
ユーロモルト			0.2

工程

	ルヴァン種	前処理	本捏
ミキシング	L5	手捏ね(均一に混ぜる)	L5
捏上温度	25℃	22℃	24℃
フロアタイム	22時間	冷蔵保管(4℃/22時間)	30分 P 90分 P 30分 パンチは3ツ折り2回
分割			約200g (生地を平らにのばし均等にカット)
ベンチタイム			
成形			
ホイロ			50分 / 28℃
焼成 BONGARD			※1 250℃→230℃ / 30分 スチームあり

備考

＞打ち粉は発芽玄米粉を使用
※1 焼成前にダッチ風トッピングの「波絞り」

ダッチ風トッピング	
米粉	100.0%
強力粉	6%
safインスタントイースト金	5%
三温糖	12%
コーン油	16%
あらなみ塩	2%
醤油粉末	0.5%
海洋深層水	105%

作り方
①コーン油、イースト、海洋深層水以外の材料を均一に混ぜる
②次にイースト、海洋深層水を入れ均一に混ぜる
③コーン油を入れ粘りがでるまで、均一に混ぜる(生地温度25℃)
④28℃のホイロで50分発酵させる

Photo