# 第1回saf製パンコンテスト作品

優秀賞 ： 山﨑 隆二氏

## A作品 ： マーブル セザム

| 配合 | |
|---|---|
| 材料 | 本捏 |
| | % |
| 強力粉 | 100 |
| safインスタントイースト金 | 1.5 |
| 砂糖 | 15 |
| 塩 | 1.5 |
| 全卵 | 50 |
| 無塩バター | 50 |
| ユーロモルト | 0.3 |
| 水 | 12 |
| | |
| | |
| | |
| | |

| 工程 | |
|---|---|
| | 本捏 |
| ミキシング<br>スパイラル | L3 MH8 ↓バター MH2 ↓バター MH2 |
| 捏上温度 | 26℃ |
| フロアタイム | 30℃/60分 P 30分 |
| 分割 | 250g |
| ベンチタイム | 20分 -25分 |
| 成形 | |
| ホイロ | 30℃ / 60分 - 70分 |
| 焼成<br>BONGARD | 上火190℃/下火190℃ 25分 |

**備考**

①

| | |
|---|---|
| 黒ｺﾞﾏﾍﾟｰｽﾄ | 60g |
| 粉糖 | 60g |

捏上がった生地1000gを作業台に、のばし①を生地にぬり
軽く丸め発酵をとる。

**Photo**