

第1回saf製パンコンテスト作品

優秀賞：山崎 隆二氏

B作品：パンドミルヴァン

配合	
材料	本捏
	%
強力粉	100
safインスタントイースト赤	0.7
ミルク種	30
砂糖	4
塩	2.3
ミルク	20
水	55
バター	5
ユーロモルト	0.3

工程	
	本捏
ミキシング スパイラル	L3 MH5 ↓ バター
捏上温度	26℃
フロアタイム	40分 P 40分 30℃
分割	210g
ベンチタイム	20分 - 25分
成形	210g × 3 車詰め
ホイロ	32℃ / 70分
焼成 BONGARD	上火200℃/下火210℃ 40分

備考

> 前々日にサフルヴァンを使用し、ミルク種を作る。

ミルク種		工程	
強力粉	100%	ミキシング	L5
牛乳	60%	捏上温度	25℃
サフルヴァン	0.5%	発酵時間(25℃)	24H

Photo

