

# 第1回saf製パンコンテスト作品

優秀賞 : 渡辺 明生氏

A作品 : pain aux gingembre

## 配合

材料	中種	本捏
	%	%
強力粉	70	20
ハチミツ	5	3
全卵	10	
卵黄	15	
safインスタントイースト金	1.6	
水	17	15
フランスパン専用粉		10
天塩		1.6
黒蜜		15
有塩バター		15
シヨウガ <small>(生シヨウガをすりおろしたもの)</small>		4

## 工程

	中種	本捏
ミキシング	L3 M1	L3 M5 H1 ↓ バター-L2 M3 H1
捏上温度	26°C	27°C
フロアタイム	150分	40分
分割		200g / 飾り用 15g × 2
ベンチタイム		20分
成形		軽く生地をのばし、ジンジャーピール28gをのせ巻き込む。その上に飾り生地をのせる。
ホイロ		30°C / 78% / 50分
焼成 BONGARD		軽く薄力粉をふる 200°C / 180°C 20分

## 備考

## Photo

