

第1回saf製パンコンテスト作品

A部門作品賞：小畑 絵美氏

B作品：Olive オリーブ

配合

材料	ルヴァン種	ポーリッシュ	本捏
	%	%	%
強力粉	30	20	80
水	15		25
サフルヴァン	0.15		
牛乳		23	
saf インスタントイースト金		0.2	1(水に溶かす)
ルヴァン種			10
ポーリッシュ			43
塩			2.4
上白糖			4.8
折り込み用バター			45

工程

	ルヴァン種	ポーリッシュ	本捏
ミキシング スパイラル	L5		L5 ※1
捏上温度	25°C	24°C	22°C - 23°C
フロアタイム	27°C/24時間	28°C/2時間 - 3時間	28°C/1時間
分割			180g 丸めるクルミを加える
ベンチタイム			15分
成形			麺棒でフォカッチャの形にのぼす
ホイロ			28°C/45分 - 50分/80%
焼成 BONGARD			上火230°C/下火200°C 16分

備考

※1 ミキシング終了後、すぐにバター折り込み(3つ折り/4回)
折り込みの最後に、オリーブ、オレンジピール、ベーコンを折り込む。

オレンジピール	3%
オリーブ	7.5%
ベーコン	3%
クルミ	15%

仕上げ

オリーブ(黒、緑、ピンク)
ルピナス(羽扇豆)
セージ・ローズマリー

ハケでオリーブオイルを表面に塗り、
オリーブやハーブをのせる。最後に
岩塩をふる。

Photo

