

第1回saf製パンコンテスト作品

B部門作品賞 : 池永 渉氏

B作品 : トマト入りパン オルヴァン

配合

材料	ルヴァン種	本捏
	%	%
フランス産小麦粉	100	30
サフルヴァン	0.5	
水	55	72
ルヴァン種		30
フランスパン専用粉		65
石臼挽全粒粉		5
伯方の塩		2.4
safインスタントイースト青		0.2
ユーロモルト		0.3
クルミ		15
ドライトマト		18
ハーブミックス(バジルベース)		0.2

工程

	ルヴァン種	本捏
ミキシング	L5	L6M2 ↓ トマト、クルミ、バジルを入れる前に皮生地分を取り分ける
捏上温度	25°C	24°C
フロアタイム	27°C / 18時間 - 24時間	30分パンチ後冷蔵熟成 5°C / 18時間 - 24時間
分割		400g 皮生地100g
ベンチタイム		分割後室温で60分 生地を上げる
成形		俵状に成形し麺棒でのばした皮生地を被せる
ホイロ		30°C / 75% / 80分
焼成 BONGARD		ホイロ後、手粉をふりカットする 220°C 35分～ スチームあり

備考

Photo

