第1回saf製パンコンテスト作品

B部門作品賞 ： 佐藤 広樹氏

A作品 ： ベニエ・オ・フィグ

配合	
材料	本捏
	%
フランス産小麦粉	100
safインスタントイースト金	1
上白糖	10
並塩	2
卵黄	15
全卵	60
無塩ﾊﾞﾀｰ	50

工程	
	本捏
ミキシング	ｲｰｽﾄ、塩、ﾊﾞﾀｰ以外の材料L2↓ｵｰﾄﾘｰｽﾞ20分↓ｲｰｽﾄ、塩 L6↓ﾊﾞﾀｰ L4H30秒
捏上温度	24℃
フロアタイム	28℃ / 75% / 90分 P 30分
分割	15g分割後、20分休ませる
ベンチタイム	
成形	ｾﾐﾄﾞﾗｲﾌﾟﾁﾌｨｸﾞを白ワインで1週間漬けた物を1個包む
ホイロ	28℃ / 75% / 45分
焼成	オリーブオイルで3分間フライし、ﾌﾟｰﾄﾞﾙﾃﾞｺｰﾙで仕上げる

備考	Photo