

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

B作品：ペイザンヌ

配合	
材料	本捏
	%
フランスパン専用粉	80
石臼挽全粒粉	20
並塩	2.6
safインスタントイースト赤	0.6
水	68
自家製ルヴァン種	30

工程	
	本捏
ミキシング	イースト、粉、水 L3 ↓オートリーズ20分 ↓ルヴァン種、塩 L3H20秒
捏上温度	24℃
フロアタイム	30分 P 30分
分割	400g分割後、30分休ませる
ベンチタイム	
成形	成形して表面に少量の粉をつけ、キャンバスシートに、とじ口を下にしておく
ホイロ	27℃ / 75% / 100分
焼成	1本クーブを入れる 35分 スチームあり
BONGARD	

備考	Photo
	