

第1回saf製パンコンテスト作品

アイデア賞 : 徳澤 浩明氏

B作品 : ポーリッシュ法パン リュスティック風

配合		
材料	ポーリッシュ種	本捏
	%	%
フランス産小麦粉	40	
safインスタントイースト青	0.2	
水	40	40 - 45
リスドオル		60
天塩		2.3
ユーロモルト		0.1

工程		
	ポーリッシュ種	本捏
ミキシング	手捏ね	L1 ↓ ポーリッシュ種 L3 LM30秒 イースト、天塩は吸水の一部で溶かす
捏上温度	24℃ - 25℃	24℃
フロアタイム	30℃ / 75% / 2時間 フロアタイム後5℃で冷蔵一晩	27℃ / 75% / 30分 P 45分 P 30分 P 25分
分割		※1 100g - 110g / 個
ベンチタイム		
成形		
ホイロ		27℃ / 75% / 30分 - 40分
焼成 BONGARD		3つの生地をスリッピールの上でつける。粉をふるう。 ※2

備考

Photo

※1

ボールに捏上げ後入れ、パンチは中心に空気を入れるようにする。
3回目のパンチで番重に移す。

※2

上火270℃/下火250℃で生地を入れ、
すぐに上火240℃/下火230℃ 25分

