

第1回saf製パンコンテスト作品

日仏商事賞：三木 康弘氏

B作品：パン・オ・ルヴァン(Pain au levain)

配合			
材料	本捏		
	%		%
フランスパン専用粉	20	【パートフェルメンテ】	
ルヴァンリキッド	56.375	フランスパン専用粉	100
パートフェルメンテ	92.345	safドライイースト	0.6
safドライイースト	0.2	あらかなみ塩	2
あらかなみ塩	1.2	ユーロモルト	0.3
ユーロモルト	0.2	水	65
水	2		
		【ルヴァンリキッド】	
		フランスパン専用粉	100
		サフルヴァン	0.5
		水	125

工程	
	本捏
ミキシング	パートフェルメンテ、ルヴァンリキッドを準備しておく。ドライイーストを予備発酵させておく。 ↓粉、ルヴァンリキッド、モルト L1.5 ↓オートリース`25分 ↓イースト、水 L30秒 ↓塩L2 ↓パートフェルメンテ L4ML30秒
捏上温度	22℃
フロアタイム	27℃ / 40分 P 30分 P 30分 P 30分
分割	700g
ベンチタイム	25分
成形	軽く空気を抜き、形をととのえる程度に丸める。粉をふったバストンに入れる。
ホイロ	27℃ / 75% / 90分
焼成 BONGARD	上火240℃/下火240℃ →生地を挿入後 上火230℃/下火230℃に下げる 前後スチームあり 50分

パートフェルメンテ

1. ドライイーストを予備発酵させておく
2. ミキシング
粉、モルト、水 L2 ↓オートリース`30分 ↓イースト L30秒 ↓塩 L4
3. 捏上げ温度: 22℃
4. フロアタイム: 27℃/120分→15℃/12時間
5. 本捏で粉で55%分使用する

ルヴァンリキッド

1. 30℃の水でサフルヴァンを溶かす。
2. ①と粉、残りの水をゴムベラで均一になるまで混ぜ合わせる。
3. 捏上げ温度: 24℃
4. 発酵: 27℃ / 6時間 発酵2時間、4時間、6時間で攪拌する。冷蔵庫で一晩寝かせる。
5. 本捏で粉で25%分使用する

