

第2回saf製パンコンテスト作品

最優秀賞：吉川 崇氏

B作品：Couronne・クーロンヌ・王冠

配合				
材料	ルヴァン種		本捏	
	%	g	%	g
タイプ55	20			
湯(30℃)	10			
サフルヴァン	0.1			
フランスパン専用粉			75	
ライ麦全粒細挽き粉			5	
ユーロモルト			0.2	
水			69	
safインスタントイースト青			0.3	
イビスグリーン			0.3	
アロムルヴァン			3	
天塩			2.2	

工程		
	ルヴァン種	本捏
ミキシング	L10	イースト、塩と種以外の材料をミキサーに入れる。 L3 ↓ イースト（軽く混ぜる程度）オートリース15分 ↓ 種 L2 ↓ 天塩 L4 H1 ↓ 水6% L4 H1
捏上温度	25℃	23℃
フロアタイム	27℃ / 6時間発酵後 5℃冷蔵オーバーナイト(18時間以上)	27℃ / 45分 パンチ 45分
分割		500g
ベンチタイム		15分 成形(バタール50cm) 15分
成形		タバチエ
ホイロ		27℃ / 60分
焼成		焼成前、スリッピールの上でクーロンヌ型に 260℃→240℃ / 240℃→220℃ 30分 スチームあり

備考

Photo

