

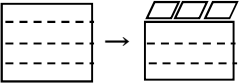
第2回saf製パンコンテスト作品

優秀賞：井上 克哉氏

B作品：スーブルート・オ・ルヴァン

配合				
材料	ポーリッシュ		本捏	
	%	g	%	g
フランスパン専用粉	30		70	
safインスタントイースト青	0.1		0.4	
水	30		40	
塩			2	
モルト			0.3	
アロムルヴァンリキッド			5	
イビスグリーン			0.2	

工程		
	種	本捏
ミキシング スパイラル	手捏ね	L5M 1
捏上温度	25℃	22℃
フロアタイム	27℃ / 3時間 後 冷蔵 7℃ / 12時間	40分 パンチ 40分 パンチ 30分(※備考)
分割		備考参照
成形		備考参照
ホイロ		28℃ / 45分
焼成		250℃/230℃/25分 蒸気あり

備考	Photo
1Kg玉に取り分ける(長方形の形にしていく)。 40分後パンチ3つ折2回、40分後3つ折2回、30分後生地を満遍なく平らにしてバター80gを塗り、手粉をかけ別の1Kg玉を上に乗せる。 横4本カットして斜め(ひし形)に1個120gで分割する。  2つをくっつけて並べつにして、キャンバスシートに乗せる。 その時シートをしっかりたてて形を整える。	