

## 第2回saf製パンコンテスト作品

B部門作品賞:塩塚 雅也氏

B作品 : パン オ ブレ ノワール “ブルターニュ”

配合				
材料	発酵種		本捏	
	%	g	%	g
フランスパン専用粉	20		70	
<i>saf</i> インスタントイースト赤	0.1		0.4	
石臼挽そば粉	10			
シードル	30			
水			37	
ユーロモルト			0.2	
塩			2	
そばの実	180℃のオーブンで15分間ローストし、同量の水に漬けて一晩おく。		10	
冷水			10	
米粉			} 上げ生地	100
湯				90
ドライイースト				5
グラニュー糖				10
塩				1
ショートニング				8
有塩バター				適量

工程		
	発酵種	本捏
ミキシング	L3	L5 LM1 ↓ そばの実 L2
捏上温度	24℃	24℃
フロアタイム	180分→5℃冷蔵 オーバーナイト	50分 パンチ 50分 29℃
分割		300g
ベンチタイム		20分
成形		上下に2つ左右に2つ軽く折りたたんで上げ生地を塗り、布どりする。
ホイロ		29℃ / 40-50分
焼成		240℃/230℃/スチーム有 25分 焼成後有塩バターを塗る

備考

Photo

