

第2回saf製パンコンテスト作品

Lesaffre賞：橋本 高広氏

B作品：クーロンヌ ナチュラル シュール ロング オートリーズ

配合				
材料	ルヴァン種	パートオートリーゼ	本捏	
		%	%	g
タイプ55		70		
フランスパン専用粉			30	
saf インスタントイースト赤			0.2	
アロムルヴァン			1	
イビスグリーン			0.3	
ユーロモルト			0.2	
塩			2.6	
水		50	20+5	
ルヴァン種	備考参照		30	

工程			
	ルヴァン種	パートオートリーゼ	本捏
ミキシング スパイラル	L5	L3	L3 H1~2(水5%を少しずつ足しながら)
捏上温度	25℃		22℃
フロアタイム	18~24時間	15℃ 12~15時間	30分 パンチ 90分 パンチ 60分 / 27℃
分割			450g
ベンチタイム			25分
成形			細長いタバチエ状にし、円形に並べる。
ホイロ			60分 / 27℃
焼成			250℃ / 240℃ / 35分

備考

【ルヴァン種】

フランスパン専用粉	100%
サフルヴァン	0.5%
水	55%

