

第2回saf製パンコンテスト作品

日仏商事賞:大下 尚志氏

B作品 : La baguette au pavot

配合				
材料		パートオートリーゼ	本捏	
		%	%	g
グラハム粉		10		
フランスパン専用粉		10	80	
ユーロモルト			0.2	
safインスタントイースト赤			0.3	
塩			2.6	
ルヴァン種	備考参照		40	
水		20	44	
青ケシの実 適量				

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	L6	グラハム粉、フランスパン専用粉、水を混ぜる	フランスパン専用粉、インスタントイースト赤、モルト、パートオートリーゼ、水を入れ L3オートリース ↓ ルヴァン種、塩 L3H2
捏上温度	25℃	25℃	24℃
フロアタイム	26℃ / 22時間	一晩冷蔵庫で休ませる	90分 パンチ 60分
分割			300g
成形			横に長くのばしねじって青けしの実をつける
ホイロ			
焼成			250℃ / 220℃ 25分 蒸気

備考

Photo

【 ルヴァン種 】

ライ麦粉	10%
タイプ55	90%
サフルヴァン	0.5%
水	54%

