

第2回saf製パンコンテスト作品

アイデア賞：大竹 一雄氏

B作品：Baguette aux Céréales (穀物入りバゲット)

| 配合 | | |
|-----------|-----|------------------------------------|
| 材料 | 本捏 | 前処理 |
| | % | |
| ライ麦粉 | 35 | ①ヘラで混ぜ、一晩冷蔵する。(ライ麦が水分吸収し、ライ麦臭が消える) |
| 水 | 35 | |
| 米 | 1.3 | ②ヘラで混ぜ、一晩冷蔵する。(穀物が水分を吸収し食べ易くなる) |
| 大麦 | 1.3 | |
| 亜麻仁 | 1.3 | |
| コーン | 1.3 | |
| ゴマ | 1.3 | |
| 水 | 4.4 | |
| フランス産小麦 | 55 | |
| 石臼挽き粉 | 10 | |
| saf ライースト | 0.7 | |
| 海塩 | 2.1 | |
| モルト | 0.5 | |
| 水 | 29 | |
| アロムルヴァン | 1 | |

| 工程 | |
|--------|--|
| | 本捏 |
| ミキシング | L7 ↓ 前処理した穀物 L1M2.5 |
| 捏上温度 | 24℃ |
| フロアタイム | 27℃ / 90分 パンチ 30分 |
| 分割 | 400g 軽く表皮を張り、ナマコ形にする。 |
| ベンチタイム | 25分 |
| 成形 | 軽くガスを抜き2回たたみ、45cmに延ばす。 ライ麦粉の上で成形後の生地を転がし前面につけ布取り。 |
| ホイロ | 28℃ / 60-70分 |
| 焼成 | 250℃/230℃/30分 クーブをやや深めに入れて、前スチームやや多め |

備考

Photo

