

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

