

倭 -YAMATO-

山崎 弘樹氏

配合			
材料名	米種(%)	ルヴァン種(%)	本捏(%)
飯(やわらかく炊いたもの)	100		
サフルヴァン	0.5		
ユーロモルト	0.2		0.3
水	10	30	40
フランスパン専用粉		27	65
玄米粉		3	5
サフインスタントイースト赤		0.1	0.4
塩			2.2
米種			20
ルヴァン種			全量

工程			
	米種	ルヴァン種	本捏
ミキシング	やわらかく炊いた飯をフードプロセッサーにかけ、ペースト状にし、30°Cのお湯で溶かしたサフルヴァン・モルトを入れ混ぜ合わせる。	サフルヴァンを30°Cのお湯で溶かし全材料をホイッパーで混ぜ合わせる	L6H4 ※最初給水25%から始め、残りを数回に分けて入れていく。
捏上温度	26°C	26°C	24°C
フロアタイム	28°C/70%/24時間	27°C/70%/24時間	27°C/70%/90分パンチ60分
分割			450g
成形			丸型に成形し「N」字に麺棒で押さえる
ホイロ			27°C/75%/60分
焼成			240°C/240°C スチーム 窯入れ後下火200°C