

北の恵み

齊藤 慎氏

配合			
材料名	種①(%)	種②(%)	本捏(%)
北海道産小麦粉	5		80
北海道産小麦全粒粉	10		
並塩	0.3		1.6
水	10.5	4.5	58
ルヴァンシェフ	1.5		
北海道産細挽きライ麦		5	
サワー元種		0.25	
サフインスタントイースト赤			0.1
ユーロモルト			0.5
種①			27.3
種②			9.75

工程			
	種①	種②	本捏
ミキシング	手捏ね	手捏ね	L3オートリーズ20分ML5
捏上温度	20°C	20°C	23°C
フロアタイム	18°C/14時間	18°C/14時間	27°C/75%/40分パンチ40分パンチ40分
分割			500g プール
ベンチタイム			2分
成形			プール(バストンに入れる)
ホイロ			27°C/75%/90分
焼成			230°C/220°C クープを入れて35分