

禅のパン

坂本 忠洋氏

配合		
材料名	発酵種 (%)	本捏 (%)
強力粉	25	25
サフインスタントイースト赤	0.1	0.5
塩	0.5	1.5
豆乳	15	50
フランスパン専用粉		40
すりごま(白ごま)		10
きび砂糖		6
太白ごま油		5
発酵種		全量

工程		
	発酵種	本捏
ミキシング	L4M2	L2M6H2
捏上温度	24℃	24℃
フロアタイム	22～25℃/15～20時間	27℃/75%/1時間
分割		300g
ベンチタイム		20分
成形		棒状(長さ16cm)
ホイロ		27℃/75%/1時間
焼成		クーブを入れ スチーム 210℃/18分