

Pain aux noix

パン・オ・ノワ

配 合	pate fermentee	Pate Final
	%	%
フランスパン専用粉	20	50
ライ麦粉		30
塩	0.4	1.6
safインスタントイースト赤	0.2	0.4
ユ ー ロ モ ル ト		0.2
水	15	50
クルミ粗刻み（練り込み）		15
クルミ二つ割（成形時）		10

工 程		
ミ キ シ ン グ	L3分 オートリーズ15分↓ L6分 1分	L6分 H1分 
捏 上 温 度	23℃	27℃
発 酵 時 間	45分パンチ45分後 4℃ 15H	28℃ 40分 パンチ 40分
分 割 重 量		400g
ベ ン チ タ イ ム		10分
成 形		Court
ホ イ 口		30℃ 75% 60分
焼 成		230/220℃ 30分 スチーム

備 考

※生地に針穴をあけて焼成

