

クルミのロデヴ Le soir

荻野 順平氏

配合		
材料名	ルヴァン種 (%)	本捏 (%)
石臼挽き小麦粉	100	
フランスパン専用粉		60
フランスパン専用粉 (Type50)		40
サフルヴァン	0.5	
インスタントイースト赤		0.4
アロムルヴァン		0.5
ユーロモルト		0.5
湯 (30°C)	60	
水		70
バシナージュ		20
天然塩		2.7
ルヴァン種		40
ローストクルミ		15
オリーブオイル		少量

工程		
	ルヴァン種	本捏
ミキシング	30°Cの湯に サフルヴァンを溶かし 小麦粉を入れてミキシング。	L2 M3 飾り用生地を取り分ける。 バシナージュしながらH3 バシナージュの量は取り分け量に応じて調整。
捏上温度	25°C 室温で24時間発酵の後 5°C。	24°C
フロアタイム		26°C / 75% / 30分 パンチ 60分 パンチ 60分 粉をふったキャンパス生地に移し形をととのえておく。 切り分けた飾り用生地は2mm程度の薄さの長菱形にし 冷蔵庫に入れておく。
成型		キャンパス生地に移してから30分後約280gの長方形に カットし、飾り生地を3枚並べそれぞれ鋭角の一箇所に 少しオリーブオイルをつけ、その上に生地を置く。
ホイロ		28°C / 75% / 30分
焼成		スリッピーールに並べ、クーブを端々一本入れる。 260°C / 260°C / スチームあり 窯入れ後、230°C / 230°C / 30分