玄米の薫

斉藤　康憲氏

配合			
材料名	ルヴァン種(%)	本捏(%)	
フランスパン専用粉	20	75	
玄米粉		5	
サフルヴァン	0.1		
インスタントイースト赤		0.38	
イビスグリーン		0.2	
ユーロモルト		0.3	
水	12	70	
ゲランドの塩		2.1	
玄米粉(粉末)		0.8	
玄米茶(粗微塵)		1.2	
玄米のもと		1.5	

工程		
	ルヴァン種	本捏
ミキシング	L5(縦型)	イースト、塩、玄米のもと以外ミキサーに入れる。 L3↓オートリーズ20M↓イースト、イビスグリーン ルヴァン種L1↓塩、玄米のもと　L4　H30秒 (スパイラルミキサー)
捏上温度	25℃	21℃
フロアタイム	6時間後5℃で 18時間以上	90M　(P)　90M　(28℃／74%)
分割		350g
ベンチタイム		30M
成形		一方をペンシルにしてタバチェ成形
ホイロ		60M(28℃／74%)
焼成		焼成前にゆるいカーブをして 250℃→230℃　／　220℃　30M　スチームあり 焼減率20%