

第8回saf製パンコンテスト カテゴリーA賞

作品名: スーブロート・セザム・ノワール

田幡 知照氏

配合			
材料名	ルヴァン種(%)	本捏(%)	
フランスパン専用粉	30	70	
サフ インスタントイースト赤		0.4	
リヴェンド LV1サフルヴァン 	0.1	0.1	
塩		2	
ユーロモルト 		0.2	
お湯(30°C)	30		
水		39	
黒すりゴマ		5	
黒ゴマ		4	
水		4	
発酵バター		5	

工程		
	ルヴァン種	本捏
ミキシング	30°Cのお湯にサフルヴァンを溶解し小麦粉を入れて混ぜ合わせる	L2分オートリーズ30分 ↓ イーストL2分 ↓ 塩L2分 ↓ ゴマL1分H20秒 920g × 2に取り分ける
捏上温度	24°C	23°C
発酵時間	18°C / 8時間 発酵後5°C / 48時間	27°C / 75% 30分パンチ70分パンチ30分
分割・成形		2つの生地を幅24cmの長方形に伸ばし 1枚の生地の表面にバター50gを塗り、粉を振る 余分な粉を払い、もう1枚の生地を乗せ幅8cmの 帯状にカットして一つ150gのひし形にカット。 2つのひし形をバランス良くくっつけ、断面を上にして キャンパスに乗せる。
ホイロ		27°C / 75% 40分
焼成		上火245°C / 下火220°Cで窯入れ(スチーム) 窯入れ後、上火230°C / 下火220°Cにして30分

前処理	
材料名	
黒すりゴマ	160°Cのオーブンで15分ロースト
黒ゴマ	160°Cのオーブンで18分ロースト
水	上記の黒すりゴマ・黒ゴマと混ぜ合わせて、冷蔵庫で一晩。