

Tourte au seigle et bière

堀 廣 氏

第9回saf製パンコンテスト カテゴリーB賞

配合	
材料名	本捏(%)
強力粉	5
ライ麦粉	70
ライ麦粉全粒粉	25
塩	2.3
セミドライイーストレッド 	0.5
黒ビール	35
吸水	70
アマニ } 事前に混ぜ合わせておく	12.5
熱湯	12.5
パート・フェルマンテ (*下記参照)	25
サフルヴァン種 (*下記参照)	75

工程	
	本捏
ミキシング	L2分↓種L3分↓イーストL4分 ML2分↓L30秒 ML30秒 *吸水温度は、熱湯と黒ビールを合わせ75～80℃に調整
捏ね上げ温度	35℃
発酵時間	0分
分割重量	捏ね上げ後、600gに分割して、しっかり丸める
ベンチタイム	27℃／75% 35分
成形	ライ麦粉を使い指で皺をつける
ホイロ	室温で10分
焼成	上火:260℃→250℃窯入れ後温度を落とす 下火:245℃→220℃ 50～55分焼成

パート・フェルマンテ			
材料名	配合(%)	工程	
フランスパン専用粉	100	ミキシング	L2分↓イーストオートリーズ15分
塩	2		↓塩L6分H30秒
インスタントイースト赤 	0.4	捏ね上げ温度	23℃
ユーロモルト 	0.2	発酵時間	27℃／75% 2時間
水	69	冷蔵	冷蔵庫(5℃)一晚

サフルヴァン種			
材料名	配合(%)	工程	
フランスパン専用粉	100	ミキシング	LV1サフルヴァンを30℃のお湯に溶かして使用。 L5分
吸水			
リヴェンドLV1サフルヴァン 	55	捏ね上げ温度	24～25℃
	0.5	発酵時間	27℃／75% 20時間