

# 窯出しブレッド 濃厚チョコ&くるみ

グランソールベーカリー株式会社

田中 一史 氏

～第10回saf製パンコンテスト LESAFFRE賞～

配合	
材料名	(%)
<b>【生地配合】</b>	
強力粉	100.0%
食塩	1.8%
グラニュー糖	2.0%
サフ セミドライイーストレッド	1.0%
パンミニッツ	0.3%
RS190	0.1%
ショートニング	2.0%
ココアパウダー	5.0%
チョコ	55.0%
くるみ	20.0%
※発酵種	20.0%
※米粉湯種	20.0%
水	65.0%
<b>【発酵種】</b>	
小麦粉	100.0%
LV1 サフルヴァン	0.5%
水	250.0%
<b>【米粉湯種】</b>	
米粉	100.0%
お湯	200.0%
パンミニッツ	0.3%
工程	
<b>【生地】</b>	
ミキシング	チョコ、くるみ、米粉湯種以外の原料を投入し、L7M5 米粉湯種を投入しL5M2、残りの原材料を投入しL1M1 ミキシングする
捏上温度	27°C
フロアタイム	90分 (27°C)
分割	330 g
成形	ナマコ型
ホイロ	70分 (32°C/75%)
焼成	焼成前にスチームをあてる 240°C 20分
冷凍	粗熱が取れたら冷凍する
解凍・包装	パンの中心が20°C以上になるまで解凍し、包装する
<b>【※発酵種】</b>	

