

バゲット・トラディション

央製パン株式会社

梅澤 和矢 氏

～第10回saf製パンコンテスト バゲット部門賞～

配合

材料名	(%)
【本捏】	
北海道産小麦粉	50.0%
フランス産小麦粉	45.0%
石臼挽き小麦粉	5.0%
サフ インスタントイースト 赤	0.35%
吸水	72.0%
吸水 30°C	1.05%
並塩	1.9%

工程

【本捏】	
ミキシング	縦型ミキサー L1 オートリーズ1時間以上 30°Cの吸水にイーストを溶き入れる。低速で数秒回し塩を入れる
	L4M0.5
捏上温度	23°C
フロアタイム	室温25°C 50分でパンチ
冷蔵	マイナス2°C設定の冷蔵庫で1晩冷蔵
復温	28°Cで1時間 中心温度 10°Cまで復温させる
分割	320gで分割 俵型に丸め
ベンチタイム	30分以上 中心温度 18°Cになるまで
成形	43cm
ホイロ	28°C 70% 15分 常温に出し 5分 表面を乾かす
焼成	上火280°C 下火280°Cに予熱
焼成	窯入れ後蒸気入れ 上火270°C 火力3/ 下火270°C 火力2 20～22分 焼成