

Baguette Ordinaire

藤本 祥一郎 氏

～第11回LESAFFRE製パンコンテスト 最優秀賞～

部門：バゲット 部門

配合	
材料名	(%)
【ポーリッシュ種】	
フランス産小麦粉	35.0%
フレキシルヴァン デュラム 	3.0%
水	41.0%
【本捏ね】	
フランスパン専用粉	65.0%
saf インスタントイースト赤 	0.3%
モルト溶液 (ユーロモルト) 	0.6%
並塩	2.0%
水	29.0%
ポーリッシュ種	全量
合計	175.9%

工程	
【ポーリッシュ種】	
ミキシング	小麦粉とフレキシルヴァンを混ぜて2分置く
	2分後、水を加えて手混ぜ
捏上温度	25°C
発酵時間	27°C/75% 24時間
【本捏ね】	
ミキシング	L1分↓インスタントイーストL1分↓塩 L6分 H10秒
捏ね上げ温度	23°C
発酵時間	45分 パンチ 45分 27°C/75%
分割重量	320g (ナマコ型に丸める)
ベンチタイム	15分
成形	45cm
ホイロ	27°C/75% 30分
焼成	クーブ5本
	上火 250°C 下火 230°C設定 スチーム有
	窯入れ後 上火 240°C 下火 220°Cに下げて 25～26分焼成