

フランスパン

ブロック冷蔵法

【仕込み量 250g 】

配合	(%)	(g)
1- フランスパン専用粉	100%	250g
2- 食塩	2%	5g
3- インスタントイースト赤 	0.4%	1g
4- ユーロモルト 	0.3%	1g
5- 水	75%	188g
計		444g

工程(作り方)

- ① 1～3をよく混ぜ合わせる
- ② ①に4・5を入れてダマが残らないように混ぜ合わせる(生地:約27℃)
- ③ 混ぜ合わせたら生地が乾かないようにして室温で60分発酵。
- ④ 60分後パンチ(生地を広げて端から中心へ折りたたむ)
- ⑤ パンチ後冷蔵庫で一晩
- ⑥ 翌日、冷蔵庫から出してパンチを行い室温で60～90分発酵。
- ⑦ 発酵後、好みの大きさに分割をして丸めて約30分休ませる
- ⑧ 30分後、好みの成形をして乾かないようにして室温で60～80分
- ⑨ 生地が緩んだら天板にのせてクーブを入れて焼成
- ⑩ 焼成(220℃で予熱)210～220℃／約20分