

リュスティック

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	80%	200g
計			457g

【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分発酵。
- ⑦ 生地を折りたたみ平らにして好みの大きさに分割し天板にのせる
- ⑧ 40～50分生地を休ませる。
- ⑨ 生地が緩んだらクーブをして焼成
- ⑩ 焼成(220℃で予熱)210～220℃／約20分