



レトロバケット (冷蔵法)

フランス産小麦100%の小麦粉『ラ・トラディション・フランセーズ』を使用し、冷蔵発酵法で作るバケットです。4回のパンチで生地を作り、オーバーナイト製法でしっかり熟成に時間を掛けることにより香り豊かな風味、旨みを引き出します。高加水で扱いにくい生地ですが発酵時の気泡を生かす成形でクリアできます。薄焼きでクラストが香ばしいフーガス、クリームチーズとの相性抜群のプチサンドもご紹介します。

■配合

仕込 3kg

・ラ・トラディション・フランセーズ (奥本製粉)	100%	3000g
・ゲランドの塩 (鳥越製粉)	2%	60g
・インスタント・ドライイースト (インスタファーム)	0.3%	9g
・コントレックス (硬水)	14%	420g
・水	58%	1740g

■工程

	イースト	食塩
□ミキシング	低速-2分	オートリリース 30分 ↓ 低速-1分 ↓ 低速-3分 中低速-1分
□捏上目標温度	24℃	
□フロアタイム	28℃ 湿度75%	20分Ⓟ 20分Ⓟ 20分Ⓟ 20分Ⓟ
	最初のパンチは強く、残りは通常の強さのパンチを行う。	
□冷蔵	6℃設定	オーバーナイト 16時間~20時間
□もどし	室温 (25℃)	60分以上
	生地中心温度 17~18℃前後まで (冬場は2時間以上)	

■工程

2

- 分割重量 バケット 250g フーガス 150g プチサンド60g
 フーガス ・ベーコン 30g
 ・ドライトマトオイル漬け 30g
- ベンチタイム 28℃ 30分
- ホイロ 28℃ 75% 30分 フーガスは40分
- 焼成 スチームを入れる
- バケット 上火 230~250℃ 下火 230~250℃ 約20分
- フーガス 上火 250~270℃ 下火 230~250℃ 約15分
- プチサンド 上火 230~250℃ 下火 230~250℃ 約15分