

ベーグル (ストレート法)



高たんぱくの小麦粉をあえて使用せず旨みの強いフランスパン用粉『セザンヌ』を使用した食べやすいベーグルです。適度な歯ごたえともちもち感で朝食に最適です。

焙煎小麦全粒粉『ローストグラハム ファイン』を使用したグラハムベーグルやベーグルドーナツもご紹介します。

■配合

仕込 2 k g

・セザンヌ (奥本製粉)	100%	2000g
・ゲランドの塩 (鳥越製粉)	1.8%	36g
・インスタント・ドライイースト (インスタファーム)	1%	20g
・上白糖	6%	120g
・マルシェブルターニュ20 (コンパクト) (ADEKA)	4%	80g
・モルトシロップ (粉やの息子)	0.3%	6g
・水	60%	1200g
(ローストグラハムファイン水漬け)	15%	300g)

ローストグラハム ファイン水漬け 配合

・ローストグラハム ファイン (奥本製粉)	100%
・水	180%

ボイル用シロップ配合

・モルトシロップ (粉やの息子)	3%
・水	100%

■工程

9

油脂

- ミキシング 低速-3分 ↓ 中低速-6分 グラハム生地は+中低速-2分
- 捏上目標温度 26℃
- フロアタイム 28℃ 湿度75% 20分
- 分割重量 80g
- ベンチタイム 28℃ 20分
- ホイロ 32℃ 75% 30分
- ボイル 10秒 反転 10秒
- 焼成 上火 220~240℃ 下火 200~220℃ 約10分

ベーグルドーナツ

焼成後、冷めてからフライする (180℃ 1分 片面 1分)
ドーナツシュガーF (昭和産業) で仕上げる。