

福岡県産小麦 欧州パン専用粉 プラム

欧州パンに必要とされるクラストの
サクミの良さとクラムのソフトで
口溶けの良い食感。

エルヴィン=ベッツ氏監修のもと
ヨーロッパの深い味わいを
福岡県産小麦で再現しました。



規格値：灰分／0.49・蛋白／10.0



福岡育ち。



大陽製粉株式会社

欧州パン専用粉「プラム」を使用した
製パンレシピの一例をご紹介します。

Batard バタール

棒状フランスパンのうち長さが30~40cmで重量が300g程度
のものです。クラストはパリパリとしており、
クラムはやわらかな食感が特徴のフランスパンです。



《配合》	Baker's (%)
プラム	100%
食塩	2%
インスタントドライイースト	0.8%
オプティマルツプラス	0.6%
水	66~68%

《工程》	
ミキシング	L2分↓インスタントドライイーストL3分↓食塩・オプティM4分
捏上温度	26℃
発酵時間	60分P30分(27℃・75%) (発酵室温度・湿度)
分割重量	350g
ベンチタイム	25分
ホイロ	70~75分(33℃・75%) (発酵室温度・湿度)

《焼成》	
焼成温度・時間	210℃・27分
蒸気	あり
ダンパー操作	なし

福岡県産小麦粉の豊かな風味に
マイルドな味わいを生む
石臼碾き小麦粉をブレンド。
味わい深い欧州パンをお届けします。

Meisterstück マイスターシュトゥック

2日間低温熟成させた生地で、小麦粉の風味を引き出した
モチモチ感のあるパンです。

《配合》前生地	Baker's (%)
プラム	20%
パン酵母	0.6%
食塩	0.16%
水	13%

《配合》本捏	Baker's (%)
前生地 全量	
プラム	80%
オプティマルツプラス	2%
ロッゲンサワータイク	2%
パン酵母	0.4%
オリーブ油	1%
食塩	1.8%
水	62%

《焼成》

※ 窯入れ前に霧吹きして、
適度に小麦粉を振りかける。
焼成温度:240℃/180℃
窯入れ直後に上火を200℃に下げる。
焼成時間:35分
蒸気:あり(大量)

《工程》中種	
ミキシング	L6分[粉けがなくなるまで混ぜる]
捏上温度	24℃
発酵時間	24時間(4℃)

《工程》本捏	
ミキシング	L4分↓油脂・食塩・オプティL6分H4~8分 [ピックアップするまで]
捏上温度	26℃
フロアタイム	20~25時間(4~5℃)
分割重量	400g
ベンチタイム	20分
成形	2、3回捻り、生地を転がして小麦粉を付け、生地がキャンパスに付かない様に粉を沢山ふっておく。
ホイロ	40分 (発酵室温度・湿度) (33℃・75%)



日本の欧州パンを育てた、 ベッカーマイスター・ベッツ氏。

19歳の時、豪華客船のベーカリーに入り、大量のパンを作りながら7年間の船上生活を送る。その後、ヴァインハイムの国立パン学校に入学し、マイスターの資格を取得。卒業後、西アフリカのガーナに渡り、製粉会社やホテルで技術を活かし活躍。帰国してドイツで働いていた折り、日本の企業に招かれて来日(1972年)。日本での生活がすっかり好きになり、福岡市に家庭を持つ。来日以来、日本各地でドイツパンの製パン指導に携わり、現在は太陽製粉に技術顧問として勤務。研究スタッフと共に商品開発とお客様へのサービスにも取り組んでいます。その成果のひとつが、福岡県産小麦を使用した欧州パン専用粉「プラム」です。



エルヴィン ベッツ氏(Erwin Betz):ドイツ生まれ。