

PAIN TRADITIONNEL EN DIRECT

フランスパン ディレクト

配 合	%	1 k g	
		g	
フランスパン専用粉	100	1000	
塩	2	20	
saf ドライイースト	0.45	4.5	
VC 1/100溶液	0.06	0.6	
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3	
水	70	700	

工 程			
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30	L3分 オートリース 15分 L6分 H10秒	
捏 上 温 度		23℃	
発 酵 時 間		90分 パンチ 90分	
分 割 重 量		350g	
ベ ン チ タ イ ム		30分	
成 形	BONGARD MAJOR	Baguette	
ホ イ 口		28℃ 75% 60分	
焼 成	BONGARD OMEGA	245/225℃ 27分 スチーム	

備 考			
ドライイースト予備発酵			
【材料】		ex	【器具】
safドライイースト	1とする	4.5g	ボウル大 湯煎に使用します
砂糖	イーストの1/5	0.9g	ボウル小 イースト溶解用
湯 (40~43℃)	イーストの4倍	18g	ホイッパー
			ゴムベラ

湯煎用ボウルを40~43℃のお湯で満たします。
 湯を入れた湯煎用ボウルに溶解用ボウル・ホイッパー・ゴムベラを入れ暖めます。
 溶解用ボウルを取り出し浮かべ、そこにイースト量の4倍の湯を湯煎用ボウルから取り出し入れます。
 溶解用ボウルの湯の中に砂糖を入れ溶解し、そこにイーストを均一に振り入れます。
 8分後、湯煎したまま軽く攪拌し、その後7分で予備発酵は終了します。

- ※ 予備発酵中冷機に当たらぬよう注意してください
- ※ 攪拌は泡立てぬ様静かに均一になるよう行ってください
- ※ イーストの温度は終了まで38~40℃を保つことが重要です
- ※ 全体が弾力のある泡状になっているのが良い状態の目安です
- ※ 終了後直ちに使用してください
- ※ オートリースしない場合、砂糖1/4 湯5倍で行ってください

