

チャバタ

焼成冷凍

【仕込量 2kg】

| 配合 | 本捏 | | TOTAL | |
|---|------|-------|-------|-------|
| フランスパン専用粉 | 90% | 1800g | 90% | 1800g |
| フルネテロワール  | 10% | 200g | 10% | 200g |
| 塩 | 2% | 40g | 2% | 40g |
| インスタントイースト赤  | 0.5% | 10g | 1% | 10g |
| ユーロモルト  | 0% | 4g | 0% | 4g |
| パンミニッツ  | 0.5% | 10g | 0.5% | 10g |
| リヴェンド BD100  | 2% | 40g | 2% | 40g |
| 水 | 74% | 1480g | 74% | 1480g |
| 計 | | 3584g | | 3584g |

工程

本捏工程

| | |
|---|-----------------------|
|  ミキシング ボンガード SP50M | L6分H1分 |
| 捏上温度 | 25°C |
| 発酵時間 | 90分パンチ30分 |
| | 90分後生地を3つ折りにして平らにする |
| カット | 200g |
| ホイロ | 28°C / 50分 |
|  焼成 ボンガード オリオン | 上火 250°C 下火 220°C 15分 |

MEMO