

2 大山こむぎのパン・ムニエ(粉挽き屋のパン) 冷蔵オーバーナイト法

- ・フランスで粉挽き屋のパンと呼ばれる 素朴な 小麦粉の風味を活かした食事パンです。
- ・シンプルな配合で小麦の風味そのものを楽しんでいただけます。
- ・大山で栽培された「くまきり」という品種の全粒粉を20%配合しました。
- ・くまきり全粒粉は えぐみがなく非常に食べやすい風味が特長です。
- ・小麦をイメージした、特徴的なカットを行います。



4Kg仕込み

4000

(本捏)

大山こむぎパン用粉 MKD	柄木田製粉	80	3200
クマキリ全粒粉	柄木田製粉	20	800
ゲランドの塩	鳥越製粉	1.9	76
マウリパン インスタント ドライースト(赤)	鳥越製粉	0.3	12
水		70	2800
小計		172.2	6888

■本捏ミキシシング

L5ML2塩↓ML2

■捏上温度 24～26℃

■フロアタイム 30分P

■冷蔵発酵 5℃ オーバーナイト

■復温 P 60分

■分割重量 300g

■ベンチタイム 60分程度 生地温15℃以上まで

■成形 ムニエカット バゲット成形

■ホイロ 30℃/75% 50分～

■バゲット成形品は1本切り

■焼成 上230℃ 下220℃ スチーム入れ 30分～