

◎レトロバゲット （オートリーズ・冷蔵発酵法）



■フランスパンを代表する存在のパン・トラディショナル。中でもバゲットはその象徴的なパンです。フランス産小麦から作られた専用粉『ブション』の魅力を十分に発揮させる冷蔵発酵法をご紹介します。芳醇な香りと粘りを持った食感、フランス産小麦ならではの甘みをお楽しみください。お酒にぴったりのグリーンオリーブ＋チーズ、後を引くおいしさのくるみ&イチヂクを合わせてご賞味ください。



〈配合〉 8 K g 仕込

A

ブション（小麦粉・鳥越製粉）	1 0 0 %	8 , 0 0 0 g
モルトシロップ（鳥越製粉）	0 . 2 %	1 6 g
水	7 0 %	5 , 6 0 0 g

B

マリパン インスタント ドライ イースト(赤)（鳥越製粉）	0 . 1 5 %	1 2 g
ゲランドの塩（鳥越製粉）	2 %	1 6 0 g
足し水（パシナーージュ）	3 %	2 4 0 g

〈行程〉

〈ミキシング〉

Aを L-3 オートリーズタイム 30分

Bのたし水とイーストを加え L-2 塩を加え L-2 ML-3 MH-1

捏ね上げ温度 20℃

★くるみ&イチヂク

生地1200gにくるみ（ロースト）340g、白ワイン漬けドライフィグ340g
を加え下記と同じ行程をとる。（対小麦粉約50%づつとなる）

〈フロアタイム〉

20-25℃ 60分 パンチを行い冷蔵（5℃前後） 12-24時間

〈復温〉

60-120分 生地温16-17℃まで

〈分割・丸め〉

★バゲット 250g なまこ形×約37本

★グリーンオリーブ+チーズ 150g なまこ形 5本×4枚 20個

★くるみ&イチヂク 60g 8個×4枚 約32個 形を整えるだけ

〈ベンチタイム〉 40分

〈成形〉

★レトロバゲット やや細長く レトロバゲット成形 布取り

★グリーンオリーブ+チーズ 刻んだグリーンオリーブ15g 角切りプロセスチーズ20g
を巻き込む 天板使用

★くるみ&イチヂク クッペ成形 天板使用



〈ホイロ〉

28℃ 75% 50分

ホイロ後クーブを入れる。

くるみ&イチヂクは化粧粉をふる。

〈焼成〉 いずれもスチーム使用 通常量



★バゲット 上 240℃ 下 230℃ 20-25分

★グリーンオリーブ+チーズ 20分

★くるみ&イチヂク 15-20分