

◎パン・リュスティック（オートリーズ・ストレート法）



■リュスティックとは田舎風という意味です。生地にはできるだけストレスをかけずに小麦粉の風味をいかして焼き上げます。今回は棒状ひねり成形にしましたが、スクエアにカットするだけの成形（次ページ写真参照）も、おいしいサンドイッチベースとなります。歯切れの良いフランスパン用粉『グランクロア』を使用する事により薄く軽いクラストが楽しめます。風味を増すために加えるライ麦粉『ナチュラル』の風味も隠し味となります。多加水生地と克蘭ベリー、クリームチーズとの相性もお楽しみいただけます。

〈配合〉 3 K g 仕込

グランクロア（小麦粉・鳥越製粉）	9 5 %	2, 8 5 0 g
ナチュラル(ライ麦粉・鳥越製粉)	5 %	1 5 0 g
マリアン インスタント ドライ イースト(赤)（鳥越製粉）	0. 4 %	1 2 g
ゲランドの塩（鳥越製粉）	1. 8 %	5 4 g
モルトシロップ（鳥越製粉）	0. 2 %	6 g
水	7 4 %	2, 2 2 0 g

〈工程〉

○ミキシング 1

イースト、塩以外で L－4 オートリーズタイム 1 5 分

○ミキシング 2

イーストを加え L－2 塩を加え ML－4

捏上温度 2 3℃

〈フロアタイム・パンチ〉

3 0 分パンチ 1 2 0 分パンチ 3 0 分

〈分割・丸め〉

★プレーン 厚さ2cm 約200g×18～19 長方形にカット ねじって布取り

★克蘭ベリー&クリームチーズ 50g 7個×4枚 28個 天板使用

赤ワイン漬けドライ克蘭ベリー 15g 包餡 合わせ目を下にしてホイロへ

〈ホイロ〉

27℃ 75% 40分

★プレーン ホイロ後 茶こしでライ麦粉（ナチュラル）をふり化粧する。

★克蘭ベリー ライ麦粉（ナチュラル）をふった後、はさみで十字にカット後、角切りのクリームチーズを押し込む

〈焼成〉 いずれもスチーム使用 プレーンは多い目 クランベリーは通常量

上 230℃ 下220℃ 小物 18分 大物 23分

