

1. 国産小麦のバゲット (オートリーズ・冷蔵発酵法)



■国産小麦だけで作られた欧風パン用粉【サヴァール】を使用し、石臼で挽きこんだ風味豊かな【きたほなみ全粒粉】をブレンドした香りの強いバゲットです。国産小麦の魅力を充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が特長のバゲットに仕上げます。

同じ生地を使ったユニークな食感の中東風揚げパンもをご紹介します。

〈配合〉 5 K g 仕込

A

サヴァール (小麦粉・柄木田製粉)	80%	4,000g
きたほなみ全粒粉 (石臼挽全粒粉・柄木田製粉)	20%	1,000g
モルトシロップ (鳥越製粉)	0.3%	15g
水	66%	3,300g

B

マリアン インスタント ドライ イースト (赤) (鳥越製粉)	0.3%	15g
ゲランドの塩 (鳥越製粉)	2%	100g
足し水 (パシナーージュ)	6%	300g

〈工程〉

〈ミキシング〉

Aを L-3 オートリーズタイム 15分 捏上温度 22℃

Bのたし水とイーストを加え L-3 塩を加え L-1 MH-4

捏上温度 24℃

〈フロアタイム〉

20-25℃ 30分 パンチを行い冷蔵 (5℃前後) 16~22時間

〈復温〉

60~120分 生地温16~17℃まで

〈分割・丸め〉

★バゲット 240g なまこ形×約15本

★揚げパン 50g×15～20個

〈ベンチタイム〉 30分～60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

★あげパン ジャガイモフィリング 45gを包あんし薄めに押さえる。
 ホイロをとらずに170℃の油で片面1～1.5分ずつフライする。

〈ホイロ〉

30℃ 75% 50分～60分

ホイロ後クーブを入れる。

〈焼成〉 スチーム使用 通常量

★バゲット 上 240℃ 下 230℃ 25分

《ジャガイモフィリング》

にんにく (みじん切り)	8g
オリーブオイル	50g
玉ねぎ	200g
ベーコン	200g
じゃがいも (皮むき・レンジ処理したもの)	1000g
食塩	8g
マヨネーズ	120g
ブラックペッパー	適量

- にんにくをオリーブオイルで色づくまで炒め玉ねぎ、ベーコンを加え茹でたジャガイモと調味料を合わせる

