

4. 石臼挽き全粒粉のプチパン (冷蔵発酵法)



■石臼で挽きこんだ風味豊かな【きたほなみ全粒粉】をブレンドした素朴な味わいのあきのこない食卓パンです。冷蔵発酵法で全粒粉のふすま部分を十分に水和させる事により舌触りも滑らかです。多加水生地のもっちり感と歯切れの良さをお楽しみください。全粒粉とくるみとの相性の良さもお楽しみいただけます。

〈配合〉 3K g 仕込

きたほなみ全粒粉 (石臼挽全粒粉・柄木田製粉)	20%	600g
1CW-L (小麦粉・柄木田製粉)	80%	2,400g
マウパン インスタント ドライ イースト(赤) (鳥越製粉)	0.4%	12g
ゲランドの塩 (鳥越製粉)	2%	60g
釜焚 島砂糖 (薩南製糖)	3%	90g
ダンテ EXバージンオリーブオイル(日本製粉)	3%	90g
水	74%	2,220g

〈工程〉

〈ミキシング〉

L-3 M-4 油入れ M-4

捏上温度 24℃

★プチパン ウォルナッツ

生地 1800g をとりわけ くるみ (生) 350g を練り込む

〈フロアタイム・パンチ〉

30分パンチ 冷蔵庫5℃ 12~16時間

〈分割・丸め〉

★プレーン 70g

★くるみ 80g

〈ホイロ〉

33℃ 75% 60分 布取り

ホイロ後

プレーン一部オリーブオイルを塗りゲランドの塩をのせて焼成
クルミは茶こしでライ麦粉（ナチュラル）をふり化粧する。

〈焼成〉 いずれもスチーム使用で直焼

上 210℃ 下210℃ 15分