

美瑛のちから レトロバゲット(冷蔵法)

「しっとり・もちりした黄金色のクラム」と「甘味のある香り」が特徴的なバゲットです。
「美瑛のちから」の特徴により、安定したボリュームとハチの巣状の内相に仕上がります。
ブロック冷蔵発酵後、約3時間で焼き立てのバゲットが提供できます。

配 合

美瑛のちから	100	%
インスタントドライイースト	0.3	
食塩	2	
モルトエキス	1	
水 ①	70	
水 ②(足し水)	2	
【オレンジバゲット】		
プレーン生地	100	
オレンジダイス5mm	15	

工 程

ミキシング	(小麦粉+モルトエキス+水①) L2分オートリズ30分 ↓(イースト+水②)L1分 ↓(食塩)L3分ML1~2分 ↓(オレンジ)L1ML2
※インスタントドライイーストを水②で予め溶かしておく	
捏上温度	22℃
発酵条件	28℃ 30分P30分P
冷蔵条件	5~6℃ 12~18時間 (膨倍目安：約2.5倍)

※翌日室温で生地温度が10℃前後になるまで復温。(60分程度)

分割重量	①350g、②150g
ベンチタイム	30分
ホイロ温度	28℃・80%RH
ホイロ時間	40分+室温で10分乾かす。
焼成温度	①上火260℃ 下火255℃ ※通常のフランスパン焼成温度よりも30℃高い温度設定
	②上火240℃ 下火225℃
焼成時間	①20分～、②15分～
	①②共にスチーム使用



①レトロバゲット



②オレンジバゲット

- ①生地150gにクリームチーズ20gをのせて巻き込む。
- ②布取りしてホイロ
- ③セッターに生地を並べてハサミで3カ所カット。切口にオレンジスライスを1/2カットしたものを3枚(14g)挟み焼成

