

ビューリー・ブロード



スイスを代表する多加水の食事パンです。長野県産小麦と長野県産石臼挽き全粒粉を使った風味の良い素朴な、モチモチした食感のブロードです。多加水のべたつく生地を3回のパンチでつないでいく特殊な製法をご紹介します。プレーンタイプその他フルーツブロード、ナッツブロードもご提案します。

オーバーナイト中種法 4Kg仕込		メーカー名	配合 %	仕込量g	工 程 条 件	
〈中種〉						
華	梓 柄木田製粉		35	1400	混 捏 内 訳	L6
	インスタファーム インスタントドライイースト(赤)	インスタファーム社カナダ	0.2	8	捏 ね 上 げ 温 度	24℃
	水		25	1000	発 酵	1時間
					冷 蔵 発 酵	12～16時間
〈本捏〉						
華	梓 柄木田製粉		45	1800	混 捏 内 訳	L8～10
	長野県産石臼挽き全粒粉	柄木田製粉	20	800	捏 ね 上 げ 温 度	24℃
	ゲ ラ ン ド の 塩	鳥越製粉	2.2	88	発 酵 時 間	30分P30分P30分
	モ ル ト シ ロ ッ プ	鳥越製粉	0.3	12		P30分(計120分)
	インスタファーム インスタントドライイースト(赤)	インスタファーム社カナダ	0.2	8	分 割 重 量	180～200g
	水		60	2400	ベ ン チ タ イ ム	5～15分
					ホ イ ロ 時 間	40分(プレーン)
						60分(フルーツ、ナッツ)
					ホ イ ロ 温 度 / 湿 度	28℃ / 75%
					焼 成 温 度	240℃ / 240℃
			187.9	7516	焼 成 時 間	20分(蒸気)

* フルーツブロード

生地1kgに対しミックスフルーツ 250g

* ナッツブロード

生地1kgに対しクルミ80g, カシューナッツ80g, ドライランベリー100g