

もっちり チャバタ



国内産小麦の中でも、もっちり感を重視した原料配合の小麦粉『ジュ・フランソワ』を使用したチャバタです。扱いづらい生地で苦勞するだけの食感と風味が得られます。夕食向けのごちそうサンドイッチに最適です。くるみ・レーズンは軽く温めるとバターとの相性抜群です。

■配合1

・ジュ・フランソワ（星野物産）	100%	3000g
・ゲランドの塩（鳥越製粉）	2%	60g
・インスタントドライイースト（インスタファーム）	0.6%	18g
・モルトシロップ（粉やの息子）	0.3%	9g
・ダンテEXBオリーブオイル（日本製粉）	4%	120g
・水	80%	2400g

■配合2（くるみ・レーズン用）

・くるみ（粉やの息子）	20%	300g	*予めローストします
・カリフォルニアレーズン（粉やの息子）	10%	150g	*ラム酒漬け

※生地を2分割した場合の重量を記載しています。

■工程

- ミキシング 低速-5分 中低速-4分 ↓油入れ 中低速3分
- 捏上目標温度 24℃
- フロアタイム 60分 パンチ 60分（室温発酵）
- 分割、成形 三つ折りにして軽くたたいて長方形にカットしキャンバス取り
- 分割重量 各120g できるだけ低くつぶしておく
- ホイロ 32℃ 80% 40分（若いめで）
- 焼成 スチーム入れ
上火 220℃ 下火 230℃ 20分