



ライト・カンパーニュ (ルヴァン・オーバーナイト法)

軽い風味のフランス産のライ麦粉を使用し歯切れの良いクラストともっちりしたクラムを併せ持った食事パンに仕上げます。ルヴァン種を冷蔵オーバーナイト製法で発酵させ風味豊かに焼き上げます。プレーンと克蘭ベリーカンパーニュに仕上げます。

■ルヴァン種配合

仕込 3 k g

・セザンヌ (奥本製粉)	10%	300g
・セーグルタイプ130 (奥本製粉)	20%	600g
・インスタント・ドライイースト (インスタファーム)	0.1%	3g
・水	35%	1050g

■本捏配合

・セザンヌ (奥本製粉)	70%	2100g
・ゲランドの塩 (鳥越製粉)	1.8%	54g
・インスタント・ドライイースト (インスタファーム)	0.5%	15g
・マルシェブルターニュ20 (コンパウンド) (ADEKA)	3%	90g
・モルトシロップ (粉やの息子)	0.2%	6g
・水	36%	1080g

■工程

4

◎ルヴァン種

- ミキシング オールイン 低速- 2~3分 少量なら手混ぜ
- 捏上目標温度 24℃
- フロアタイム 28℃ 約2倍になるまで3時間程度
- 冷蔵 6℃ オーバーナイト 16時間以上
- リタード 室温(25℃) 60分以上
生地中心温度 10℃以上まで

◎本捏

- ミキシング 低速- 5分 中低速- 5分 中高速- 3分
- 捏上目標温度 25℃
- フロアタイム 28℃ 湿度75% 40分Ⓟ40分
- 分割重量 プレーン 200g クランベリー 150g
ドライクランベリー 前日赤ワイン処理 40g
- ベンチタイム 28℃ 30分
- ホイロ 28℃ 75% 30~40分
- 焼成 スチームを入れる
上火 230~250℃ 下火 230~250℃ 約20分