



マイスター食パン (湯種法)

湯種法に最適な小麦粉『パンセ』を使用した、山西先生の神戸マイスターの名前にちなんだ湯種の食パンです。もちもちした食感と甘い風味をお楽しみいただけます。生食でももちもち、トーストでさっくりと二つの食感を比べてください。この生地を利用してオリーブオイル香る欧風塩パン、リンゴやレーズンとベストマッチするちぎりパンを作ります。

■湯種配合

仕込 7 k g

・パンセ (奥本製粉)	20%	1400g
・ゲランドの塩 (鳥越製粉)	1.8%	126g
・上白糖	2%	140g
・熱湯	20%	1400g

■本捏配合

・パンセ (奥本製粉)	80%	5600g
・上白糖	6%	420g
・インスタント・ドライイースト (インスタファーム)	0.8%	56g
・マルシェブルターニュ20 (コンパウンド) (ADEKA)	4%	280g
・水	60%	4200g

■工程

◎湯種

- ミキシング 低速-1分 中低速-1分
- 捏上目標温度 61~62℃
- フロアタイム 冷ましてから冷蔵庫
- 冷蔵 6℃設定 オーバーナイト 15時間~24時間

■工程

6

◎本捏

油脂

- ミキシング 低速-5分 中低速-5分 中高速-2分 ↓ 低速-3分
中低速-3分
- 捏上目標温度 28℃
- フロアタイム 30分
- 分割重量 食パン 265g×3 欧風塩パン 60g
ちぎりぱん 35g×48 (天板) 25g×6 (アルミケース)
- ベンチタイム 20分
- ・欧風塩パン バター 5gをつつむ
 - ・ちぎりパン 包餡 アップルプレザーブ 20g, レーズン 10g
- ホイロ 35℃ 85% 食パン 90分 ちぎりパン等 60分
- ・欧風塩パン ホイロ後カット+オリーブオイル+ゲランドの塩
- 焼成
- ・食パン
上火 150~170℃ 下火 220~240℃ 約15分
上火 180~200℃ に上げて 約20分
 - ・塩パン、ちぎりパン
上火 220~240℃ 下火 220~240℃ 15~20分
- 仕上げ
- ・ちぎりパン 仕上げ
溶かしバター+グラニュー糖+ドーナツシュガーF (昭和産業)
 - ・欧風塩パン
ホイロ後、カットしてオリーブオイル+ゲランドの塩