

モーニング・カンパーニュ(オーガニック小麦粉、ライ麦全粒粉使用)

(ルヴァン・冷蔵発酵法)



■あっさりとした風味のプライムハード小麦が風味豊かなライ麦のルヴァン種と
合わさる事により、軽くて食べやすいカンパーニュになります。皮も薄く朝食に最適です。

●冷蔵発酵法(仕込み量:2kg)

【 ルヴァン種 】

| | | |
|-------------------|------|-------|
| オーガニック プライムハード強力粉 | 10% | 200 g |
| オーガニック ライ麦粉 細挽き | 20% | 400 g |
| インスタントドライイースト | 0.1% | 2 g |
| 水 | 35% | 700 g |

- ◆ミキシング 手混ぜ
- ◆捏上温度 24℃
- ◆フロアタイム 2 倍程度に膨らむまで 3 時間程度
- ◆冷蔵発酵 6℃前後で15時間程度

【 本捏 】

| | | |
|----------------------|------|--------|
| オーガニック プライムハード強力粉 | 70% | 1400 g |
| ゲランドの塩 | 1.8% | 36 g |
| インスタントドライイースト | 0.5% | 10 g |
| マルシェブルターニュ20(コンパウンド) | 3% | 60 g |
| モルトシロップ | 0.2% | 4 g |
| 水 | 36% | 720 g |
| 合計 | | 3532 g |

【 練りこみフルーツ 】

| | | |
|------------------|-----|-------|
| オーガニック ドライクランベリー | 40% | 400 g |
|------------------|-----|-------|

◆復温 生地中心温度 10℃以上まで 約60分

◆ミキシング 低速 5 分 中低速 5 分 中高速 3 分

◆捏上温度 25℃

・ミキシング後生地を 2 分割し、片側に対粉40%の汁を良く切った漬け込みクランベリーを加えて混ぜる

◆分割 プレーンの場合: 200g

クランベリーの場合: クランベリー生地 150g + プレーン生地 50g

◆フロアタイム 40分パンチ 40 分

◆成型 クランベリーの場合: 漬け込みクランベリーを混ぜ込んだ生地を50gの生地で包む
(むき出しにすると焦げます)

◆ベンチタイム 30分

◆ホイロ 28℃ 75%RH 30分～40分

◆焼成 上220～230℃ 下210～220℃

クーブ入れ後 スチーム入れ 約 18 分

※オーガニック ドライクランベリーは前日までに赤ワインに漬け込みます