

フランスパン（冷蔵発酵）内麦100%

レシピID：NS02571



カテゴリ

【パン】ハード系（フランスパン、ドイツパン）

冷蔵発酵のレトロタイプのフランスパン。冷蔵発酵前にパンチを数回行うことにより生地を繋げる製法です。長時間発酵による奥深い風味、更に「セルヴァッジオ ファリーナ ジャポネーゼ」を使用することにより独特の食感のクラストになります。

【レシピ提供】
日清製粉株式会社

配合

	%
小麦粉「セルヴァッジオ ファリーナジャポネーゼ」	100
インスタント・ドライ・イースト	0.2
食塩	2
モルトシロップ	0.5
水	66

工程

ミキシング（縦型ミキサー）	L 1分↓（かき落とし）L 30秒
オートリーズ	30分
ミキシング（縦型ミキサー）	L 8分↓M 3分
捏上温度	24℃
発酵（27℃75%）	20分 パンチ 20分 パンチ 20分 パンチ →冷蔵
冷蔵（3℃）	一晚
復温	室温で生地温度が15度前後になるまで置く。（約1時間）
分割	250g
ベンチタイム	30分
成形	手成形
ホイロ（32℃80%）	約40分
焼成（上火235℃、下火220℃）	約25分

本サイトでは、本サイトを利用するお客様に提供するサービスの充実、本サイトの快適なご利用のために、クッキーを使用しています。お客様は、以下または本サイトフッターの「クッキー詳細設定」よりクッキーの設定を変更することができます。

[クッキーポリシー](#)

[クッキー詳細設定](#)

> 閉じる