

【冷蔵法】

品名	スペルト バゲット	
仕込量 (g)		2000

〈本捏・冷蔵生地等 配合〉

資材名 1	資材名 2	メーカー	ヘーカース%	重量 (g)
小麦粉	スペルト小麦粉	西尾製粉	100.00	2000.00
I D Y (赤)	マリパンイスタント ドライ イースト	鳥越製粉	0.03	0.60
食塩	ゲランドの塩	鳥越製粉	2.00	40.00
モルト	粉末モルトエキス	“粉やの息子”	1.00	20.00
水			70.00	1400.00
				0.00
				0.00
				0.00
				0.00
				0.00
				0.00
				0.00
合計				3460.60

ミキシング	L 3
オートリリース	
捏上温度	18℃

フロアタイム	15P 15P 15P
発酵室冷蔵庫条件	夏16℃ 冬18℃ 15~24H
分割重量等	250g

復温	なし
ベンチタイム	15分
一次成形	棒状
ベンチタイム2	
最終成形	バゲット

ホイロ条件	18℃
ホイロ時間	15~20分

ぬり玉・仕上げ等	
焼成条件	下240/上250℃
スチーム	あり 事前 少量 普通
焼成時間	23分

	独特の風味 甘味あり クラムは黄色みを帯びる 細かい気泡
特長・注意点	とにかく生地がだれやすいので 低イースト 温度を上げない製法 冷蔵後は時間をかけず連続作業のほうがよい
評価	古代種というだけでなく独特の甘味があり 老化が遅い