

ゆめあかりとさぬあかりのButter Bread

by チクテベーカリー(北村千里シェフ)

【オートリーズ】

ゆめあかり	65 (%)	※冷蔵庫で冷やしておく
国産薄力全粒粉(石臼挽きぬあかり)	35	※冷蔵庫で冷やしておく
水	80	※水温 12°C

【工程】

ミキシング 手ごね。粉気がなくなったら終了。

捏上温度 16~18°C

3~5時間室温に置いたのち、冷蔵庫(5°C)で一晩熟成

【本捏】

オートリーズ生地	180(%)	※取り出して3~5時間復温
ルヴァンリキッド	4	※種継ぎをしたもの
レーズン液種	4	※種継ぎをしたもの
塩	1.7	※ゲラントの塩
水(バシナージュ)	10	※生地温で水温調整
カルピス無塩バター(成型生地塗り)	約4%	※成型前に溶かし冷ましておく

【工程】

ミキシング スパイラルミキサー (低速のみ。捏ねすぎない)

復温したオートリーズ生地にルヴァンリキッド、レーズン液種を入れ
混合。混ざったところで塩を入れ低速で混合。

最後にバシナージュで追加加水。水和したところでミキシング終了。

捏上温度 19°C目標

発酵・パンチ 1時間+パンチ

(室温) 1時間+パンチ

1時間+パンチ

合計3時間+3回パンチ

低温発酵 ドウコンデショナー(11°C/63%)で一晩(15~18時間)低温発酵

【翌日】生地復温 30分

分割 245g まとめる程度に軽く丸め

ベンチタイム 30分

成型 ①ガス抜き、四方折り畳み。

②生地上部に溶かしバターを刷毛で塗る(5g程度/個) ※次頁画像

③バターを包むように四方から生地を寄せる

④更に下から生地を寄せ上げバターを包み込み、綴じ目を絞る

⑤綴じ目を下にしてキャンバスへ並べる

最終発酵 室温1時間 (発酵具合、生地温を見て30°C弱のホイロに入れても良い)

焼成 綴じ目を上にしてスリップシートに移す。表面に粉振りかけ

窯温度 上火 275°C/下火 255°C

窯入れ前後でスチーム入れ

焼成時間 5分焼成で上火5°C下げて15分。更に上火5°C下げて5分焼成
(トータル25分焼成)

※成型：四つ折り生地上部への溶かしバター塗布

