



とちち小麦ヌーヴォー2017

パン・ド・カンパーニュ (マクロビ風)



特徴

長時間かけて、じっくりと吸水させることでキタノカオリの個性と風味を引き出したカンパーニュです。

ヌーヴォー小麦だからこそそのすっきりとした香ばしさが引き立ちます。

材料

ヌーヴォー	
キタノカオリ T85	100
ドライイースト	0.07
塩	2
水	83

製法

1	ミキシング	L2 オートリーズ 240 L2
		捏ね上げ 21°C
2	1次醗酵	26°C 30分 パンチ 30分
		パンチ 60分
3	分割 丸め	500g~1000g
4	ベンチ	40分
5	成形	
4	2次醗酵	28°C 60~70分
5	焼成	上火 250°C 下火 250°C 45分