



とちち小麦ヌーヴォー2017

スムレラブル (マクロビ風)



特徴

スム・レラ T70 の奥深い味わいとやさしい甘味を引き立てた、もっちりとした食感のブルです。

材料

| | |
|-----------|-----|
| ヌーヴォー | |
| スム・レラ T70 | 100 |
| ドライイースト | 0.1 |
| 塩 | 2 |
| モルト | 0.2 |
| 水 | 72 |

製法

| | | |
|---|-------|---|
| 1 | ミキシング | L4 M3 捏ね上げ 24°C |
| 2 | 1次醗酵 | 26°C 60分 パンチ 30分 パンチ 30分 5°C 12時間 |
| 3 | 分割 丸め | 16°Cに戻す 350g |
| 4 | ベンチ | 30分 |
| 5 | 成形 | (※1) |
| 6 | 2次醗酵 | 32°C 45分 |
| 7 | 焼成 | 上火 250°C 下火 220°C 18分～ |

※1 丸型にゆるく成形し、とじ目は締めず下にする。