



とちち小麦ヌーヴォー2018

塩パン



「ヌーヴォーモンステイル」を100%使用して高温で焼成した、味わい深く、もちりとした食感のパンです。オリーブオイルと岩塩が小麦の美味しさを引き立てます。そのままでも美味しいですが、様々な料理とも合います。リーンなパンですが、比較的短時間で製造できるのも特徴です。

材料		製法	
ヌーヴォー モンステイル	100	1	ミキシング L10 M1 捏ね上げ：23℃
ホシノ天然酵母	5	2	1次醗酵 25℃ 100分
塩	1.9	3	分割 丸め 120g
モルト	0.3		※ガスを抜かずにカット
水	82		※成型なしで、手粉を振った番重に並べる
		4	2次醗酵 25℃ 30～45分
		5	焼成 オリーブ油を塗り、粗塩をふりかけスチーム 上 260℃～ 下 240℃～ 8分