



とちち小麦ヌーヴォー2018

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 |