

とかち小麦ヌーヴォー2022 パン・オ・セーグル		2022/9 220903
<b>製造の特徴</b>		<b>材料</b>
・べたつきが少なく、扱いやすい		水種 (B) ゆめちから全粒粉 20% 水 20%
<b>製品の特徴</b>		インスタントドライイースト 0.02%
・エグ味やふすま臭が比較的少ないが、風味は強い ・内層の歯切れよく、軽め		本捏ね ライ麦粉 30% ゆめちから全粒粉 (A) 50% インスタントドライイースト 0.7% 塩 2.2% モルトエキス 0.4% 水 68% 老麵 (前日の生地) 20%
<b>製法</b>		
水種 (B)	手捏ねし (22°C)、25°Cで 120 分発酵させ、4°Cで一晩冷蔵	
前日捏ね (C)	ライ麦粉と水 30%を手ごねし、一晩冷蔵	水和させる
本捏ね	(A) と残りの水を入れ、低速 2 分 常温で 60 分置く 残りの全材料を入れ、低速 3 分、中速 1 分 25°C	
一次発酵	26°Cで 75 分 パンチ後、30 分	生地温度が 27°Cを超えないよう にする
分割	250g	
成形	ベンチ 15 分 なまこ型に成形	
二次発酵	28°Cで 60 分	
焼成	前と後に蒸気を入れ、 上火 230°C、下火 230°Cで 30 分	蒸気は多めに