

とち小小麦ヌーヴォー2022		2022/9	
パン・オ・セーグル		220903	
製造の特徴	材料		
・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%
製品の特徴		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	本捏ね	ライ麦粉	30%
・内層の歯切れよく、軽め		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%
		老麺 (前日の生地)	20%
製法			
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