



とちち小麦ヌーヴォー2018

バゲット (マクロビ風)



特徴

ヌーヴォー小麦の風味と食感を引き出すために、じっくりと吸水させ、老麺を使用したバゲットです。

小麦の風味を活かすために、古生地を使い、吸水時間も多めにとっています。発酵しすぎる場合は発酵温度やイースト量を調整します。

材料

ヌーヴォー	
モンステイル	70
ヌーヴォー	
キタノカオリ T85	30
ドライイースト	0.2
塩	2
モルト	0.3
水	76
老麺	30

製法

1	ミキシング	L3	オートリーズ 60	塩↓
		L1	酵母↓	老麺↓ L3
			捏ね上げ 23°C	
2	1次醗酵	26°C	75%	135分
				パンチ 50分
3	分割 丸め	350g		
4	ベンチ	30分	(※1)	
5	成形			
6	2次醗酵	28°C	75%	35分
7	焼成	上火 240°C	下火 230°C	28分

※ 老麺は1次醗酵まで進めて冷蔵した、前日のバゲット生地を使う。

※1 生地力が弱い場合は、成形10分前に生地を折りたたみます。