



とちち小麦ヌーヴォー2016

チャバタ



特徴

香ばしい風味で、色々な料理に合うハード系の食事パンです。少し軽めで歯切れが良く、キタノカオリの個性を引き出しています。

材料

ヌーヴォー	60
モンステイル	
ヌーヴォー	
キタノカオリ T85	40
ドライイースト	
塩	0.07
オリーブオイル	2
水	5
	78

製法

1	ミキシング	L3 オートリーズ 30 L3 油脂↓ M2 捏ね上げ 23°C
2	1次醗酵	25°C 30分 パンチ 60分 パンチ 60分
3	分割	120g (※1)
4	2次醗酵	27°C 45分 (※2)
5	焼成	蒸気 240°C 10分

※1 丸めまではせず、軽くまとめた状態で並べる。

※2 生地に力が足りない場合は、ガスを抜かずに2つに折りたたむ。