



フランスパン

(カリフォルニア・レーズン種・サワー種) (オーバーナイト法)

配合

	(%)	(g)
小麦粉 (フランスパン用粉).....	100	3000
生イースト.....	0.01	0.3
レーズン種 (液種).....	5	150
モルトシロップ.....	0.3	9
レーズンサワー種.....	0.1	3
食塩.....	2	60
水.....	63	1890

工程

ミキシング..... L5分M5分
 捏上温度..... 24~25℃
 発酵温度..... 25℃
 発酵時間..... 18~20時間
 翌日、軽くパンチ
 発酵条件..... 27℃ 75%
 発酵時間..... 60~120分
 分割重量..... 350g
 ベンチ条件..... 27℃ 75%
 ベンチタイム..... 40~120分

成形..... 手成形後布取り
 (バケット、バタール)
 ホイロ条件..... 32℃ 75%
 ホイロ時間..... 90~120分
 焼成条件..... 220/220℃
 焼成時間..... 35~40分