大賞

バゲット・リュスティック

高良 正治さん（株式会社ドンク）

応募テーマ

癒し ～会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出～

コンセプト

どんな料理にも合い、料理を引き立てるバゲットを多加水のポーリッシュ法で作り、クラストの軽い食感と風味豊かで噛むほどに自然な甘味が口にひろがる口溶けもよく食べやすいバゲットです。

配 合

<ポーリッシュ種>

フランスパン専用粉（リスドオル）	35 %
インスタントドライイースト（サフ青）	0.1
水	40.8

<本捏>

フランスパン専用粉（リスドオル）	65 %
インスタントドライイースト（サフ赤）	0.15
インスタントドライイースト（サフ青）	0.15
並塩	2.1
モルトシロップ	0.3
水	44.2

工 程

<ポーリッシュ種>

手捏	
捏上温度	23℃
発酵時間	3時間→5℃冷蔵　18時間～20時間

<本捏>

ミキシング（スパイラルミキサー）	
	L2分　オートリーズタイム15分　↓（インスタントドライイースト・塩）　L6分
	ポーリッシュ種を徐々に入れていく（L7分程度）　H10秒
捏上温度	22～23℃
発酵時間	20分 P 20分 P 20分 P 20分
	カット後布取り
	約30分（27℃／75%）
分割	300g
ホイロ	30分
焼成	上250℃／下250℃　28分～
	スチームあり