

Zopf（ツオップ）

伊原 靖友氏



リンゴンベリー、チーズのサワーブレッド

リスドオルでつくったホワイトサワー種を使っているのので、伸びがよく香りのよい生地ができました。

リンゴンベリーの爽やかな酸味と、練乳入りクリームチーズがたまりません。

外はパリッと、中はもちもち。この絶妙な味わいは誰が食べても素直に「美味しい!」と叫びたくなるパンです。

配 合

●ホワイトサワー種

リスドオル	100%
水	100%
アクティブサワー	1%

捏上温度 生地温27℃、24h

●本捏

リスドオル	85%	水	50%	リンゴンベリー*	30%
天日塩	2%	無塩バター	1%	クリームチーズ（練乳入り）	適量
粗糖	5%	*リンゴンベリーは乾かないように水通しをする			
ユーロモルト	0.2%	リンゴンベリーは、クランベリーとブルーベリーの甘さと酸味の間ぐらいのコケモモ種の果実です			
ホワイトサワー種	30%				
生イースト	1.9%				



工 程

ミキシング L-5↓M-5 H-1 リンゴンベリー



捏上温度 生地温27℃

一次発酵 生地温27℃ … 30min パンチ 30min

分割 110g



成形

セルクル チーズ包み（3ヶ所に分け包む）



ホイロ 生地温28℃ 25min

焼成 実温200℃ 15min

※真中をカットする際は、チーズが爆発するのを防ぐため、真中を切り離さず四方向にカットする。

