

プーフレカンテ (peu frequente)

狩野 義浩氏



パン・ド・ミー (ポーリッシュ種)

リスドオルのポーリッシュ種をつかったパン・ド・ミーです。生地2本を編み込んで成型しました。

ふっくら、しっとりとした食感と香ばしい香りはピカイチ。そのままでも勿論、軽くトーストしたおいしさは格別です。

ポーリッシュ種 配合

リスドオル	30 %
インスタントドライイースト (サフ赤)	0.15 %
水	30 %

種 工程

ミキシング	手混ぜ
捏上温度	24℃
発酵時間	室温 1時間後、冷蔵 (5℃) 12時間

本捏 配合

リスドオル	20 %
生イースト (レギュラー)	0.6 %
モルトシロップ (ユーロモルト)	0.3 %
グラニュー糖	4 %
無塩バター	5 %

ピリオン	50 %
インスタントドライイースト (サフ赤)	0.6 %
並塩	2 %
脱脂粉乳	3 %
水	44 %

本捏 工程

ミキシング(スパイラル)	L 逆転1分 正転5分↓M2~3分
捏上温度	25℃
発酵時間	45分 パンチ 45分 (28℃/80%)
分割重量	500×2個つめ (型比容積:4.0)
ベンチタイム	20分

成形 2本編みこみ



ホイロ	90分 (28℃/80%)
焼成	38分 (180℃/200℃)

【MEMO】 *窯温度は、窯入れ前に220℃/220℃でセットしておき、窯入れ後180℃/200℃におとす。