

プーフレカンテ (peu frequente)

狩野 義浩氏



リュスティック揚げパン

手混ぜの生地をじっくり低温発酵させました。やわらかい生地を丁寧に太白ごま油で揚げた揚げパンは、さっぱりとした味わい。ふっくらした食感は今までにない新食感です。

配合	
リスドオル	90 %
レジャンデール	10 %
インスタントドライイースト(サフ赤)	0.15 %
食塩	1.9 %
モルトシロップ (ユーロ)	0.2~0.3 %
水	76 %

工程	
ミキシング	手混ぜ
捏上温度	22℃
発酵時間	30分 パンチ 30分 パンチ 冷蔵 (5℃) 18時間
成形	粉をふったキャンバスマットの上にあけて スケッパーでカット (約30cm) 重量:120~150g程度



ラックタイム 10~20分



フライ 5~6分 (180℃)
回転させながら揚げ色を見ながら揚げる
*油は「太白ごま油」を使用
フライ後、塩をふる
きな粉砂糖をまぶす。



【MEMO】 *生地をカットする際は、細めにするとうちが粗くなります。
*きな粉砂糖は、きな粉：細目グラニュー糖=1：1に塩を少々加えます。