

本格的なパンを作るのに、効果的です

## パン・ド・カンパーニュ

小麦粉の香りとルヴァンの香りが生きたパン・ド・カンパーニュは、料理を演出する最高の贅沢。チーズやソーセージと一緒にぜひお試しください。

**\*発酵種\***

中力粉：旭	100 %
蜂蜜	10
マルトース	1
<b>クレム・ドゥ・ルヴァン</b>	<b>10</b>
水	65

(28 / 15~20時間)



**配合**

フランスパン用粉：リスドオル	80 %
ライ麦(中挽き)：アーレファイン	20
FXイースト	1.8
ドージャスト	0.3
食塩	2
モルトエース60	0.3
<b>*発酵種*</b>	<b>10</b>
水	59

**工程**

	食塩
ミキシング	L 2 M 3 M 3分
捏上温度	24
フロア時間	80分パン/40分
分割重量	350 g
ベンチ時間	30分
ホイロ時間	45分
ホイロ条件	32 / 70%RH
焼成時間	60分
焼成温度	Ⓔ230 / Ⓕ220 (スチーム有り)

緑字は弊社製品です

### レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
FX (イースト)	ハードロールをはじめとする無糖～低糖生地用イーストです。
ドージャスト (パン品質改良剤)	生地ダメージの緩和・パン品質の向上・生地伸展性の良化が図れます。
モルトエース60 (モルトエキス)	焼き上がりの香りと色付きを良くします。高酵素力タイプ。生地の伸展性を特に高めたい場合効果的。

 **オリエンタル酵母工業株式会社**

食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10  
TEL: 03(3968)1116 FAX: 03(3968)8929  
<http://www.oyc.co.jp>