



## 優秀賞

### 芽吹き ~めぶき~

出崎 慎雄さん (株式会社アンデルセン)

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

目を引くデザイン、茶色い内相がいつもと違った食卓を連想させます。

大地から力強く芽吹く小麦をイメージしたデザインは、自然への畏敬の念を呼び起こし、ローストしたリスドオル、黒蜜、シナモン、リキッドルヴァンが絡み合い、醸し出す複雑な香りは、食卓を草原へと誘います。豊かな食卓には欠かせない、どんな料理にもよく合う「お皿」になってくれるパンです。

## 配合

<本捏(及び前処理)>

<b>[A]</b>		<b>[B]</b>	
小麦粉(リスドオル)	85 %	塩	2.2%
ローストしたリスドオル	15	リキッドルヴァン	15
黒蜜	1	インスタントドライイースト(ビタミンC抜き)	0.3
シナモン	0.1	第2次吸水	10
第1次吸水	70		

A: 前日処理 スパイラルミキサーL2後冷蔵  
B: 本捏スパイラルミキサー L5H1

## 工程

- ① リスドオル15%をローストする。200℃のオーブンで4分毎に混ぜながら15分程度。全体がやや茶色になるまで。冷めた後、ふるいにかける。
- ② ①、リスドオル(85%)、吸水80%のうち70%、シナモン、黒蜜をスパイラルミキサー低速で約2分混ぜ、容器に入れ、ラップをし、冷蔵庫(5℃)で一晩おく。
- ③ ②の温度を18℃くらいにまで上昇させる。それと、残りの吸水10%、リキッドルヴァン、塩、イーストをスパイラルミキサーでL5 H1ミキシング。捏上温度24℃。

発酵時間 60分 P 60分 (25℃/75%)  
分割重量 250g 棒状に丸める  
ベンチタイム 20分

成形 50cmの棒状にし、5分くらい休ませる  
ライ麦をまぶし、中央をめん棒で押さえ(フォンデュ状)ツイストさせる  
表面を下にし、キャンバスに乗せホイロ(30℃ 75%)に入れる

ホイロ 60分  
表面を上にし、スリッピールに並べる。茶こしでリスドオルをふる。

焼成 デッキオープンで窯入れ直後にスチーム  
上230℃/下230℃ 25分

<リキッドルヴァン(全工程 手混ぜ)>

(1)ライ麦粉(メールドンケル)	100%
ハチミツ	4
吸水	130
35℃ 24h	
(2)(1)	110%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
30℃ 12h	
(3)(2)	155%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
25℃ 24h	
(4)(3)	150%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
25℃ 12h	
(5)(4)	150%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
15℃ 24h	
(6)(5)	50%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
35℃ 4h 後、15℃12h	

\*(6)以降使用可能 ((6)を繰り返す)