



優秀賞

リスドオル・カンパーニュカレ 山崎 豊さん (株式会社サンジェルマン)

応募テーマ

健康 ~身体にやさしい、おいしい健康を提案~

コンセプト

「体が求めるパン」リスドオル本来の美味しさを追求するため、シンプルな配合でカンパーニュを作りました。冷蔵オーバーナイトのポーリッシュ、リスドオルを使用したルヴァン種、吸水も95% (ルヴァン種吸水込み)と多く、高温で焼き上げるため、皮はパリッと香ばしく、内相はモチッと口溶けの良い軽いカンパーニュです。これがカンパーニュ?と思えるほど、軽い食感で味わい深いパンに仕上がっています。

配合

<ポーリッシュ種>

小麦粉(リスドオル)	50%
セミドライイースト(赤)	0.15
水	52

<本捏>

小麦粉(リスドオル)	50%
モルトエキス	0.3
ゲランドの塩	2.4
ルヴァン種	32
水	10
水(足し水)	17
打ち粉(リスドオル)	適量

工程

<ポーリッシュ種>

ミキシング	手ごね 粉気が切れるまで混ぜる
捏上温度	24℃
発酵時間	60分(28℃ 75%) 18時間(5℃)

<本捏>

ミキシング	L3↓(塩)L3M1 L1M4 足し水を入れながら混ぜる
捏上温度	20℃
フロアタイム	60分 P 60分 P 60分 (26℃/75%) 発酵布の上に生地を出し、ガスを軽く抜く(厚さ5cm位) 15分乾燥しないように置く
分割・成形	350g 四角にカットし、布取りする
ホイロ	50分(28℃/75%)
焼成	クーブを2本軽く入れる 上250℃/下235℃ 30分 軽くスチームを入れる

<ルヴァン種>

発酵液

レーズン	100%
ハチミツ	1
水	200

すべてを混ぜ、28℃ 72時間発酵(時々かき混ぜる)

一番種

小麦粉(リスドオル)	100%
ハチミツ	1
発酵液	120

発酵液を漉しすべての材料を混ぜる
27℃ 24時間発酵(時々かき混ぜる)

二番種

小麦粉(リスドオル)	100%
一番種	200
水	100

すべての材料を混ぜる
27℃ 3時間 15℃ 18時間(時々かき混ぜる)

三番種

小麦粉(リスドオル)	100%
二番種	200
水	100

すべての材料を混ぜる
27℃ 3時間 15℃ 18時間(時々かき混ぜる)

仕上げ種

小麦粉(リスドオル)	100%
三番種	100
水	110

すべての材料を混ぜる
27℃ 1時間 5℃ 18時間(時々かき混ぜる)

★種継ぎの仕方

仕上げ種をくり返す