

カンパーニュ (AmoreSSB4.0%)

	種/前処理	本捏ね	2000g		(種/前処理)	
フランスパン用粉(リスドゥール)		85.00		1,700.0	ミキシング	
全粒粉		15.00		300.0	捏上温度	℃ ±0.5℃
AmoreSSB		4.00		80.0	冷却	℃ / %
生イースト(US)		0.80		16.0	(本捏ね)	縦型 / ドラゴンフック
天然塩		2.10		42.0	ミキシング	L7ML5MH2
水		77.00		1,540.0	捏上温度	23℃ ±0.5℃
					フロア	27℃ / 75% 120分
					分割	600 g g
					半成形	
					ベンチ	℃ / - % なし
						手粉はライ麦粉使用
					成型	分割した生地を三つ折りの要領で ナマコ型にまとめライ麦粉を振った 布張りバヌトンに入れる
					ラック	℃ / %
					ホイロ	28℃ / 72% 60分
合計		183.9		3,678.0	焼成	210℃ スチーム 200℃ 50~60分
		183.9		3,678.0		

350.0

手粉は十分に使用してください。

成形は軽くまとめるだけで結構です。

低温でしっかり長時間焼き切ってください。

