



ベーカリー

かんたんフランスパン

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<6本分>

準強力粉(ふるっておく)	900.0 g
水	644.0 g
ドライースト	11.0 g
モルトパウダー(ふるっておく)	3.6 g
塩(ふるっておく)	15.6 g

●作り方

1. ボールに準小麦粉、モルトパウダーを振り入れ、水を加えて混ぜ合わせ、ラップをして30分置く
2. ①にドライーストを加え混ぜ合わせたら、塩を加え合わせミキシングにかけ生地が滑らかになるまで混ぜる(1速8分目安)
3. ②を丸めてボールに移し発酵させる(30℃-40分)
4. ③の生地を軽くガス抜きし再度発酵させる(30℃-20分)
5. ④を250gずつ分割し、表面が張るように丸める
6. ⑤を器に入れてラップをし、室温で20分休ませる
7. ⑥を軽くガス抜きして俵型に丸め、合わせ目を閉じて器に入れ、ラップをして20分休ませる(膨らみ1.5倍目安)
8. ⑦を横20cmに伸ばし、3分の1折り、合わせ目を閉じる
9. 逆側からも3分の1折り、合わせ目を閉じる
10. ⑨のつなぎ目を折り、合わせ目を閉じ、30cm程度に締めるように伸ばす
11. ⑩を生地取りし、30分室温で発酵させる
12. ⑪の生地に強力粉を軽く振り、クープナイフで切れ目を入れ霧吹きで表面を濡らし、予熱したスチコンで焼成する



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	自動加湿オープン	220℃	2分	90	1	1/1行70焼き皿
②	自動加湿オープン	190℃	5分	0	1	
③	自動加湿オープン	180℃	5分	0	2	
④	自動加湿オープン	180℃	10分	0	2	

●ポイント

量が多い場合は予熱を強にすることで、庫内の温度落ちを軽減できます

