

レッスンレポート

10/21 (火) 小麦ニコサロ「ベーコン&チーズフランス」

室温26℃ 粉の温度25℃

40-粉温=仕込み水 (15度)

15℃の水で仕込みました

※室温が20度以下の場合は、定数45で計算すると温度が出ると思います
2倍量で作りました!

【ニーディング】15分 ※5分前に温度チェック

※冷たい場合は蓋を閉めて回していく

こね上げ温度28度

軽く丸め直して、発酵器へ

BOCCOさんのロゴにもなった
村面レッスンで作ったパン
もう8年もたったそう



レッスン録画
パスワード2580



布取り発酵する理由

- ・形を整える (横に広がらない)
- ・パリッと仕上げるために余分な水分とる
- ・生地がだれるのを防ぐ
- ・クープが入れやすくなる

【一次発酵】40℃25分~ (フィンガーチェック)

分割なし、丸め直してベンチタイムへ

※私は2倍量だったので2分割 (250g、さらに1つを2分割125g×2個作りました)

【ベンチタイム】10分

【成形】※動画参照

分割なしバージョン: 約24cm×18cmくらいの楕円

2分割バージョン: 約18cm×12cmくらいの楕円

【仕上げ発酵】

35度15分~ (オーブン皿を裏返しに入れて、オーブン予熱250度)

【焼成前仕上げ】

生地がピンと張らせられていたらクープは入れやすい

※布ゴとひっぽって、オーブン皿から下ろす

※うつし板 (まな板でもOK) でオーブンシートに移動する

※クープを入れて、バターを並べる

【焼成】

霧吹きをオーブンの中にして (もしくはパンにかけて)

200度15分~20分 (2分割は15分OK、大きいのも17分くらいで焼き色OKなら取り出してOK)



熱したオーブン皿に生地をうつして焼成する理由

パリッと仕上がる

【デメリット】 やけどに注意がいる、生地をオーブン皿にうつすものがある (うつし板など)

※今回はオーブンシートにのせて熱々のオーブン皿にのせるやり方で作りました。

直接オーブン皿に生地をのせてもOKですが、やけどには十分気をつけてください

また、1つだけならスライドして天板に入れる焼成方法でもOKです!