



レッスンレポート

11/16 (日) 小麦ニコサロ「ふんわり帽子パン」

室温18℃ 粉の温度16℃

40-粉温16=24仕込み水(度)

卵を混ぜて24度になるくらいの仕込み水でスタート

【ニーディング】20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(私は30度くらいになってしまったので、
30度発酵にしました)

軽く丸め直しして、発酵器へ

【一次発酵】40℃30分～(フィンガーチェック)

分割5～6分割

(6分割にした時の並べ方:リかちゃんが共有してくれました)

【ベンチタイム】10分

【成形】※動画参照

具材あり、ボール成形(チョコチップ、粒ジャム、レーズンなど)

【仕上げ発酵】

40度15分～(オーブン予熱200度)

カステラ生地作り(口金なしOK:絞り袋にいれておく)

【焼成前仕上げ】

絞り袋を1cmくらいでカット。外側1周ずつ絞って、中バからくるくる絞る
上からナッツやゴマやチョコチップを乗せる

【焼成】

190度13～15分

(8～10分後に向き変え、焼き色強いようなら温度を10度下げる)



レッスン録画
パスワード2580



11月小麦ニコサロ
「ふんわり帽子パン」



小麦クラス初参戦の方も多数!!
ワイワイパン作り楽しかったです♪
ホームベーカリー攻略も楽しみ

