

リュスティック

見た目はどっしりしていますが思ったより軽く、しっとりとしていて口どけの良いパンです。



【配合】

(中種)

	ベーカース%	[工程]
ポーラスター	50	ミキシング L5
インスタントドライイースト	0.05	捏ねあがり温度 20℃
水	30	発酵 12H
		* 材料を合わせて軽く捏ね、12時間室温で発酵させます。

(本捏ね)

	ベーカース%	[工程]
ポーラスター	30	ミキシング L3
黒貴妃	20	捏ねあがり温度 24℃
粗塩	2.1	1次発酵 190分
ユーロモルト	0.5	(10分後、50分後、50分後、40分後に計4回パンチを入れる。)
ポルト酒	15	ホイロ 40~50分
水	35	(温度30℃ 湿度80%)
くるみ	30	焼成 270℃ 25分
		(できれば上火を強くする)

【生地作り方】

- くるみ以外の材料と発酵させた中種を機械に入れ捏ねます。捏ねあがりにはどろっとしていてもやわらかい生地。そのまま10分発酵させます。
- 打ち粉をした台に生地を出しクルミをのせます。生地を内側に折りたたんでクルミを包み、ボールに戻して50分発酵させます。
- 再び打ち粉をした台にだし、上側の生地を持ち上げて手前に折りたたみ、次に手前の生地を内側に折りたたみます。同様に左、右も内側に折りたたみます。
- 同様にしてあと2回パンチを行ったあと、油をぬったバットに入れて40分発酵させます。とてもやわらかい生地なので手早く行いましょう。パンチを入れるに従って、ますますとてもやわらかい生地なので手早く行いましょう。パンチを入れるに従って、だんだんと生地に張りが出てまとまってきます。
- 打ち粉をした台に出し、真ん中と端の生地の厚さが同じになるように整え、4辺を切り落とします。(仕込みの量が多い場合は適当な大きさ(大きめ)に分割します。)ベーキングシートの上に生地をのせてホイロをとります。数が多いときは下にキャンバス生地を敷き、ベーキングシートごとのせて布どりをします。
- ホイロ後クーブを入れ、蒸気注入をして焼き上げます。

