

セサミシード レーズン ブレッド

(第10回ジムドッジ アメリカンベーキングセミナー)

液種をつくって入れることにより、ゆっくりと発酵しソフトな仕上がりになります。味もマイルドになるので、ゴマ・レーズンの香りを生かします。



<配合>

材料		ベーカーズパーセント(%)	
生地	液種	全粒粉(グラハム粉)	12
		全粒粉(グラハムブレッドフラワー)	8
		ドライイースト	0.4
		水	18
	本ごね	小麦粉	25
		全粒粉(グラハムブレッドフラワー)	55
		ドライイースト	0.4
		食塩	2.2
		水	64
		煎りゴマ	7
レーズン	50		

- ・ベーカーズパーセントで粉類がトータルで100%となっています。
- ・粉類はトータルで100%=500gとしてみます。
(それによって他のものの分量を計算してください)
- ・女性が手ごねで行う場合は400~300gが程よい量だと思います。

<工程>

<液種>

イーストを40℃の水に溶かし、10分間放置する。
グラハム粉とグラハムブレッドフラワーを加え、混ぜる。
捏ね上げ温度 24℃
発酵時間(24℃湿度75%) 4時間

<本捏>

1. イーストを40℃の水に溶かし、10分間放置してイーストを予備発酵させる。
2. 本捏の材料(ゴマ・レーズン以外)と先で作った液種を合わせ、捏ねる。ほとんど捏ね上がったら、ゴマ・レーズンを加え、捏ね上げる。
(目安:L(低速)2分M(中速)8分 ゴマ・レーズンを加えて L1分M1分)
捏ね上げ温度 27℃
発酵時間(27℃湿度75%) 2時間
分割(大きめのパウンド型1個) 600g
ベンチタイム 20分

<成形>

枕形に成形し、表面をぬれ布巾等で湿らせてゴマをつける。
ワンローフ型に入れる。

<ホイロ> 38℃湿度85% 70分

<焼成> 200℃ 30分