

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 | | ベーカースパーセント(%) | |
|------|-----|-------------------|-----|
| 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 | | |

- ・ベーカース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