



とちち小麦ヌーヴォー2018

## ライ麦パン



「ヌーヴォーライ麦」を40%使用した風味良く、軽い食感のパン・オ・セーグルです。よくふくらみ、ベタつきが少ない生地です。

### 材料

(前日)	
ヌーヴォーライ麦	40
水	40
(本捏)	
ヌーヴォー	
モンスティル	60
ドライイースト	0.7
塩	2
モルト	0.5
無塩バター	5
水	31

### 製法

1	前日	ライ麦と水を軽く混ぜ、一晚冷蔵
2	ミキシング	粉・水・塩・モルト・酵母↓ L2分 M1分 油脂↓ L2分 M1分 捏ね上げ温度：25℃
3	1次醗酵	25℃ 60分 パンチ 30分
4	分割 丸め	250g
5	ベンチ	15分
6	成形	なまこ型
7	2次醗酵	31℃ 60分
7	焼成	前後にスチーム 上火 200℃ 下火 230℃ 10分 上火 220℃ 下火 230℃ 20分