リュスティック

600×400天板 30g×60個
40ｇ×40個

温度設定

デッキオーブン			
温度		熱量調整	時間
上火	230 ℃	6	20分
下火	200 ℃	4	

※加湿

コンベクションオーブン		
温度	風量	時間
210 ℃	中	16分

※加湿

材料

フランス粉	100 %	
塩	2.2 %	
インスタントイースト	0.2 %	← 極力少ないイーストで活性化させる
水	73 %	← 給水はなるべく多く入るようにする

作業手順

① ・ミキシング　L-8 M-2
② ・捏ね上げ温度　26℃
③ ・一次発酵　40分P30分P30分P30分
④ ・パンチ　3回位のパンチを行うが、状況によっては4、５回にすることがある
⑤ ・二次発酵　無
⑥ ・分割　２つに分け、打ち粉をしながら伸ばす
⑦ ・ベンチタイム　10分
⑧ ・成形　カットした生地をパン布にのせ発酵
⑨ ・ホイロ　34℃　78%　20分

★ 直焼きを行うが、生地に粉が少ないと張り付きやすい

調理のポイント

- 水分が多く入れば入るほど皮の薄い生地が出来る
- 大きさにばらつきが出やすいので、量り売りが好ましい
- パンチ作業が多く入るが、打ち粉をしっかりと使い成形していく