

かんたんフランスパン

ステップモード



●材料<6本分>

準強力粉（ふるっておく）	900.0 g
水	644.0 g
ドライイースト	11.0 g
モルトパウダー（ふるっておく）	3.6 g
塩（ふるっておく）	15.6 g



●作り方

- ① ボールに準小麦粉、モルトパウダーを振り入れ、水を加えて混ぜ合わせ、ラップをして30分置く
- ② ①にドライイーストを加え混ぜ合わせたら、塩を加え合わせミキシングにかけ生地が滑らかになるまで混ぜる（1速8分目安）
- ③ ②を丸めてボールに移し発酵させる（30℃・40分）
- ④ ③の生地を軽くガス抜きし再度発酵させる（30℃・20分）
- ⑤ ④を250gずつ分割し、表面が張るように丸める
- ⑥ ⑤を器に入れてラップをし、室温で20分休ませる
- ⑦ ⑥を軽くガス抜きして俵型に丸め、合わせ目を閉じて器に入れ、ラップをして20分休ませる（膨らみ1.5倍目安）
- ⑧ ⑦を横20cmに伸ばし、3分の1折り、合わせ目を閉じる
- ⑨ 逆側からも3分の1折り、合わせ目を閉じる
- ⑩ ⑨のつなぎ目を折り、合わせ目を閉じ、30cm程度に締めるように伸ばす
- ⑪ ⑩を生地取りし、30分室温で発酵させる
- ⑫ ⑪の生地に強力粉を軽く振り、クープナイフで切れ目を入れ霧吹きで表面を濡らし、予熱したスチコンで焼成する

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
STEP1 自動加湿オープン	220℃	2分	90	1	1/1焼き皿
STEP2 自動加湿オープン	190℃	5分	0	1	
STEP3 自動加湿オープン	180℃	5分	0	2	
STEP4 自動加湿オープン	180℃	10分	0	2	



投入量が多い場合は予熱を強にすることで、庫内の温度落ちを軽減できます