

# BAGUETTE 19ÈME SIÈCLE

19世紀のバゲット

配 合	%	1 k g g
フランスパン専用粉	90	900
フルネテロワール	10	100
塩	1.8	18
safインスタントイースト赤	0.1	1
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3
ル ヴ ァ ン	5	50
水	72	720

工 程		
ミ キ シ ン グ		手仕込み
捏 上 温 度		25℃
発 酵 時 間		2Hパンチ 2Hパンチ 2H
分 割 重 量		350g
ベ ン チ タ イ ム		30分
成 形		Baguette
ホ イ 口		28℃ 75% 60分
焼 成	BONGARD OMEGA	245/225℃ 27分 スチーム

備 考

