

Zopf（ツオッフ）

伊原 靖友氏



ジャガイモ入りライ麦パン カルトツフェルサワーブロート

麦に比べ、すっきりとした酸味がでるジャガイモでサワー種をつくりました。大きめのカットで存在感バッチリ。コクを出すため表面にラードを塗っています。しっとり、もちりとした食感はどうなお食事にもピッタリ。一日ぐらい置いた方が落ち着いて美味しさが増します。

種	配 合
ポテトフレーク	10 %
アクティブサワー	0.2 %
インスタントイースト (SAF赤)	0.1 %
水	25 %

本練り	配 合
リスドオル	80 %
きび糖	2 %
生イースト	2 %

本練り	工 程
ミキシング	残り材料全てに種を加えミキサーでL-10 M-2
捏上温度	生地温28℃
一次発酵	生地温28℃ 30min
パンチ	生地温28℃ 30min
分割	800 g
ベンチタイム	生地温28℃ 30min



種	工 程
水+アクティブサワー+ インスタントイースト0.1を溶かし、 乾燥マッシュポテトに加え攪拌 ラップをし生地温29℃で 20時間寝かせる	



ファイン	20 %
天日塩	2.1 %
水	60 %

成形	生地温28℃
----	--------



ホイロ	生地温29℃ 30min
-----	--------------

焼成	溶かしたラードを塗る カットを入れて焼く 実温230℃ 35min スチーム入
----	---

