



“フランス産100%”の小麦粉が作り出す
新しいトラディショナル
マスタークラス

バゲット・トラディション

BAGUETTE TRADITION

Recettes レシピ

le pourcentage
(Bakers%)

Brut de blé T65	1000g	100%
水	700g	70%
塩	16g	1.6%
ドライイースト	5g	0.5%



Brut de blé プレ T65

ハード系パン全般にお勧めの小麦粉。パンの骨格をしっかり作る役割があります。最小限の素材で、噛めば噛むほど小麦本来の味がするパンに。「フランス小麦そのまま」が味わえるバゲット・トラディションに。

灰分 0.69%(±0.06%) | 蛋白質 11.0%(±2.0%)

※基本レシピになります。

使用するイースト製品・機材・環境により調整が必要です。

Méthode 工程

ミキシング	1S / 5min 2S / 8min 生地温度は21~22°C	※スパイラルミキサー使用
一次発酵	45分 (必要に応じてパンチ)	条件: 温度28°C前後 湿度75~80%
長時間発酵	4°Cの冷蔵庫に12時間休ませる	
分割	350gに分割	
ベンチタイム	15~20分	
成形	バゲット形に成形	
二次発酵	45分	条件: 温度28°C前後 湿度75~80%
焼成	270°C / 250°C 約20分焼成	

提供: MON EPOQUE JAPAN