



“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

ライ麦パン

PAIN DE SEIGLE

Recettes レシピ

le pourcentage
(Bakers%)

SEIGLE T130	600g	60%
Brut de blé T55	400g	40%
水	800g	80%
ドライイースト	10g	1.0%
塩	18g	1.8%

※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。



SEIGLE セーグル

T130 ライ麦粉100%

製粉所から半径80km圏内で栽培された、コニャック地方の豊かなテロワールを感じるフランス原産ライ麦100%使用。フランス独特の風味と濃厚な色合いを持ち、栄養価が高く、全粒由来の高い食物繊維と芳醇な風味、香りを備えた秀逸なライ麦粉。

灰分 1.20~1.50%(±0.2%) | 蛋白質 9.8%



Brut de blé ブレ

T55

タイプ55はまさに万能粉！幅広い種類のパンに使われる基本の小麦粉。フランスのブーランジェリー内のパティスリーアイテムに大活躍の粉でもあります。特にクッキー、サブレ、マドレーヌなどの焼き菓子からタルト、シューまでとにかくマルチに使われています。

灰分 0.55%(±0.06%) | 蛋白質 10.5%(±2.0%)

Méthode 工程

ミキシング	1S / 5min	2S / 5min	※スパイラルミキサー使用
一次発酵	20分		湿度75~80%
分割	400gに分割、バヌトンに入れる		
二次発酵	60分		条件：温度25℃前後 湿度75~80%
焼成	250℃ / 230℃	約40分焼成	予熱で乾燥焼き

提供：MON EPOQUE JAPAN