



●パンセミナー●

ドイツパン・菓子勉強会
秋の店先を彩るドイツパン講習会

ドイツパン・菓子勉強会（倉田博和会長）は8月28日、日本製粉東部技術センターにおいてパンセミナーを開催した。講師は明石克彦氏と倉田博和氏が務め、リテイルベーカリーで作りやすいパンと菓子7点が講習された。ここではそのうち明石講師による2点のレシピを掲載する。



TODAY'S CHEF
明石克彦氏
ドイツパン・菓子勉強会顧問、
ベッカライプロトハイムオーナーシェフ



ヴァイツェンミッシュブロート
WEIZENMISCHBROT

クラストのしっかりとしたミッシュブロート。トマトソース料理との相性が抜群。「パンの食べ方を紹介したリーフレットを置くなど、販売時の説明が大切」と明石氏

<サワー種>

【配合】(%) 今回は6kg仕込み

| | |
|-------------|------|
| 特キリン粉(ライ麦粉) | 20.0 |
| 水 | 19.0 |
| 初種 | 0.6 |
| 小計 | 39.6 |

<本捏>

【配合】(%)

| | |
|------------------|------|
| Fナポレオン(フランスパン用粉) | 60.0 |
| 特キリン コナ(ライ麦粉) | 20 |
| パン酵母生 | 1.8 |

| | |
|-----------|-------|
| 塩 | 2.0 |
| キャラウェイシード | 0.1 |
| 水 | 55.0 |
| 小計 | 138.9 |

<サワー種>

【工程】

| | |
|-------|--------------------------|
| ミキシング | … L1分↓(スターター) L1分M1分〜 |
| 捏上温度 | …………… 28℃ |
| 発酵 | …………… 16〜20時間(28℃) |

<本捏>

【工程】

| | |
|-------|---------------|
| ミキシング | …………… L5分〜L7分 |
|-------|---------------|

| | |
|--------|---|
| 捏上温度 | …………… 27〜28℃ |
| 発酵 | …………… 10分 |
| 分割 | …………… 1,000g |
| ベンチタイム | …………… 10〜15分 |
| 成形 | …………… ナマコ形 |
| ホイロ | …………… 45〜50分 (32℃、75%) |
| | ホイロに入れ25分経ったら 生地を反転させる (藤カゴに入れる場合はそのまま) |

| | |
|----|---|
| 焼成 | …………… 260℃ 10分 |
| | スチーム大量、 窯入れ後7分でダンパーを開け、 スチームを抜く その後220℃で30〜40分 |

POINT

●カゴの全長よりやや長めに成形すると四角に焼成でき、端の断面積と中心部の差がなくなる



リュスティック(冷蔵)
RUSTIQUE

フランスパン型に成形しコクのある個性的な製品に仕上げる、リテイルベーカリーにおすすめの生地

【配合】(g)

| | |
|-------------------|-------------------|
| Fナポレオン(フランスパン用粉) | …………… 60.0 |
| メルベイユ(フランス麦100%粉) | …………… 40.0 |
| safセミドライR | …………… 0.2 |
| 塩 | …………… 2.1 |
| モルト | …………… 0.3 |
| 水 | …………… 69.0+足し水6.0 |

| | |
|--------|---|
| ベンチタイム | …………… 20分〜30分 |
| 成形 | …………… フランスパン型など |
| ホイロ | …………… 50分〜 |
| 焼成 | …………… 上火270℃下火240℃ 7〜8分後上火245℃下火220℃で 15分 |

バラエティー：パンチ時にマカダミアナッツを2回に分けて対生地15%折り込む

【工程】

| | |
|-------|---------------------------|
| ミキシング | …………… L4分H1分 |
| 捏上温度 | …………… 22〜23℃ |
| 発酵 | …………… 27℃ 75% 40分 |
| 冷蔵 | …………… パンチして5℃で冷蔵 15時間〜 |

POINT

●冷蔵から出したら生地中心温度を最低18℃まで戻す(当日は20℃で作業)



このほか、シュレッドチーズをかけた『ラウゲンプレッツェル』や、シュガーバター法で作る『オープンストジュニテン』(倉田講師)などが講習された