



お米パン

Recipe by ビブレ・アーティザン・ブレッド

分量	ベーカーズ%
製パン用米粉ミックス粉*	100%
ライスジュレ	10%
グラニュー糖	10%
カンホアの塩	1.8%
生イースト	2.7%
全卵	15%
無塩バター	10%
太白胡麻油	5%
水	55%

【ミキシング】 全材料をスパイラルミキサーで低速4分→中速6分(こねあげ温度22～24℃)

【分割】 60g *ミキシング後すぐに分割・成形

【成形】 丸め

【発酵】 ホイロ(28℃/75%)で40分以上

【焼成】 クープを1本入れ、180℃(風4)のコンベクションオーブンで9分、もしくは上火220℃/下火185℃のデッキオーブンで10分(スチームたっぷり)

●ミキシング、発酵、焼成などの時間、温度は目安です。





胡麻とオートミールと 丹波黒豆と栗

Recipe by ビブレ・アーティザン・ブレッド

分量	ベーカース%
小麦粉 (キタノカオリ)	60%
小麦粉 (紅茜)	40%
オートミールゲル*	30%
カンホアの塩	2%
ルヴァンリキッド	0.5%
インスタントドライイースト	0.03%
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	5%
太白胡麻油	2%
モルト	0.6%
黒豆シロップ煮	40%
水	86%
マロングラッセ	10g / 1個
いり胡麻 白、黒 (白2対黒1の割合)	適量

*オートミール6対水1の割合で煮て、一晩ねかせて
ノリ状にする



【下準備】 インスタントドライイーストを40℃のお湯(2%・分量外)で溶かす

【ミキシング】 小麦粉と黒豆シロップ煮、マロングラッセ、いり胡麻以外の材料を水と混ぜ合わせる→小麦粉を加えて手で混ぜる→粉気が半分ほどなくなったら、黒豆シロップ煮を加えて粉気がなくなるまでさらに混ぜる(こねあげ温度20~22℃)

【1次発酵】 常温で20分→パンチ→20分→パンチ→20分→パンチ→ホイロ(18℃/75%)で一晩

【分割】 190g

【ベンチタイム】 15分

【成形】 マロングラッセを入れてなまこ形に成形し、表面にいり胡麻 白・黒をつける

【最終発酵】 常温で10~15分

【焼成】 ケープを斜めに2本入れ、上火250℃ / 下火225℃のデッキオーブンで17分

●ミキシング、発酵、焼成などの時間、温度は目安です。

