



## ドウミ・ブランシェ

低温長時間発酵のハーフサイズのバゲットです。見た目は小枝のイメージ。

ほんのり甘くて軽い食感、歯ざわりが魅力。カスクルートのために作りました。バターをぬってハムや、チーズをはさめば絶品です。

### 配合

オートリーズ	リスドオル	1000 g	100%
	水	700 g	70%

A	モルト	2 g	0.2%
	ビタミンC	1 g	0.1%
	フランス発酵生地	100 g	10 %
	インスタントイースト	3 g	0.3%
	水	18 g	1.8%
塩		20 g	2 %

### 工程

ミキシング L4分 20分間オートリーズ ↓(Aを投入)  
L1分 ↓(塩を投入) L3分

捏上温度 24℃

一次発酵 捏上60分後 パンチして 5℃冷蔵庫 12時間以上

分割 120g 長方形  
継ぎ目は上にする



ベンチタイム 50~60分



### 成形

手粉を振った上で、粉を巻き込まないようにして転がしながらのばす  
粉を振った布の上に継ぎ目を下にして並べる



二次発酵 30分 (ホイロ 30℃/70%)

### 焼成

継ぎ目を上にして並べる  
上250℃/下220℃ 17~18分  
スチームあり

