

Zopf (ツオッフ)

伊原 靖友氏



ちょっと低温発酵リュスティック

伊原流のこだわりが光るパンです。手ごね、といっても捏ねていません。さっと混ぜて硬いところをつまむ程度。そして低温(4~10℃)ではなく、16℃の生地温をキープ、じっくり発酵させることで小麦粉の甘みを引き出しました。だから「ちょっと低温発酵」なのです。低温では動かない酵素の活性が高まる16℃の生地温をキープし、パンの甘み・うまみを引き出します。

配合

リスドオル	100 %
ユーロモルト	0.2%
水	78 %
※粉類はよくふるっておく	

天日塩	2.1 %
インスタントイースト (SAF赤)	0.08%

工程

手捏ね *さっと混ぜて硬いところをつまんで、こねない
全体をできるだけ均一なかたさにするよう混ぜる



捏上温度 生地温25℃

一次発酵 生地温25℃ 30min
生地温16℃* 10h パンチ
*16℃の生地温をキープすることにより低温(4~10℃)で不足しがちな生地の「甘み」を引き出す

分割 生地温18℃ 200g

パンチタイム 30min

成形 三つ折り パンチ 生地温20℃



最終発酵 生地温23℃ 30min

焼成 生地温23℃
実温220℃スチーム入れ 20min