



バゲットのおいしさを伝えるために、フロマージュブルーやカマンベールを練り込みました。

## バゲット

レシピ製作：坂田隆敏シェフ

### 【配合】

フランス小麦100%の欧風食事パン専用粉… 100%  
 セミドライイースト……………0.2%  
 ルヴァン・リキッド……………15%  
 ゲランドの塩……………2%  
 水……………70%

### 【工程】

- ①小麦粉と水を捏ね合わせる。  
オートリーズ30分～
  - ②①にセミドライイーストとルヴァン・リキッドを入れ、捏ねる。
  - ③混ざったら塩を入れ、艶のあるまとまった生地になるまで、低速で捏ねる。
- ※水の硬度により、生地が硬ければバシナージュ（差し水）する。

捏上温度：20～22℃  
 冷蔵オーバーナイト12時間～  
 分割：350g  
 ベンチタイム：30分～

### 成形：バゲット

ホイロ：27℃ / 70%、45分～  
 焼成：上火・270℃、下火・260℃、22～24分  
 スチーム多め、窯入れ3分後に再度スチーム。

- サンモレ フロマージュブルー＋生ハム  
 生地にサンモレフロマージュブルーを30gを  
 練り入れ、生ハムを万遍なく重ね、バゲット  
 に成型する。

- サンモレクリームチーズカマンベール配合  
 ＋セミドライトマト

細長くした生地にサンモレクリームチーズカ  
 マンベール配合を30g練り、セミドライトマ  
 ト\*Bを散らし、バゲットに成型する。オリ  
 ブオイルを塗って焼成する。

\*Bはオリヴ・ドゥ・リュック社の製品。セミド  
 ライトマト（オイル漬け）を使用。



サンモレ  
フロマージュブルー



サンモレ  
クリームチーズカマンベール配合

### フロアタイム

捏ね上がりから生地を分割するまでの間、生地を発酵させる時間のこと。

### ベンチタイム

ガス抜きした生地を丸め直し、生地を10～15分寝かせること。生地を回復させ、なじませる効果がある。

### オートリーズ法

パン生地を捏ねる時に、水と小麦粉のみを最初に捏ね、その後、生地を30分ぐらい休ませ、他の材料と共に捏ねる製法。小麦粉に水を完全に吸水させることで、生地が結合するため、ミキシング時間が短くなる。

### オーバーナイト法

ミキシング後、一次発酵の際に生地を一晚寝かせておく製法。低温長時間発酵法とも呼ぶ。

### バシナージュ

加水法のこと。生地が捏ね上がった段階でさらに加水する方法。オートリーズした生地は吸水が増すため、生地と生地の間隙に結合させない水を加えることで、焼成時にその水分が一気に蒸発する。そのため、しっとり感が増し、ボリュームがでる。

### P（パンチ）

パンチによって酸素が入り込むことにより、イーストの働きが活発になり、生地の発酵が均一になる。

### スチーム

焼く前に窯の内部を霧吹きでスチームし、湿度を高めておくことが必要。スチームをすると生地の表面に水分を供給し、硬化を遅らせるため、窯伸びしやすくなる。また、生地表面のでんぷんを糊化し、艶のあるパリッとしたパンに仕上げることができる。