

パンセミナー「農家とつながるパンづくり」 米山シェフレシピ集



バゲットモンスティル

材料名	配合比	工程
モンスティル	80	① ミキシング L8分
はるきらり	20	② 1次発酵 40分P30分P30分P 後5°C
塩	2	③ 分割 350g
VC	0.10	④ ベンチ 40分
インスタントイースト(赤)	0.10	⑤ 2次発酵 30分
水	75	⑥ 焼成 上260°C下230°C 20分
合計	177.20	



ゆめちから100%のコンプレタイプ

材料名	配合比	工程
ゆめちからT85	100	① ミキシング L4分 M5 バシュナージュ ↓ L4 M2
塩	2	② 1次発酵 40分
洗双糖	2	③ ベンチ 20分
インスタントイースト(赤)	1	④ 2次発酵 30分
発酵種	10	⑤ 焼成 上250°C 下220°C
水(内バシュナージュ13)	93	
太白ゴマ油	10	
合計	218.00	



ゆめきり山型食パン

材料名	配合比	工程
北海道ゆめきり	100	① ミキシング L2分 ↓ L2分 ② 1次発酵 40分P30分P30分P ③ 分割 310g×3 ④ ベンチ 30分 ⑤ 2次発酵 70分 ⑥ 焼成 上220℃ 下220℃ 30分
塩	2	
洗双糖	1.20	
脱粉	1	
インスタントイースト(赤)	0.25	
インスタントイースト(青)	0.25	
モルト	0.5	
発酵種	7	
水	70	
無塩バター(有塩可)	2.00	
合計	184.20	
写真がありません。		

土蔵さんのスム・レラ プール

材料名	配合比	工程
スム・レラ	100	① ミキシング L4 M3 バシュナーージュ M2 ② 1次発酵 40分P30分P30分P 後5℃ ③ 分割 300g ④ ベンチ 30分 ⑤ 2次発酵 30分 ⑥ 焼成 上250℃ 下220℃ 18分
塩	2	
洗双糖	3	
インスタントイースト(赤)	0.10	
水(内バシュナーージュ15)	75	
合計	180.10	
		

十勝産じゃがいもとローズマリーのフォカッチャ

材料名	配合比	工程
モンステイル	50	① ミキシング L3分 ② 1次発酵 50分 ③ 分割 500g ④ ベンチ 20分 ⑤ 2次発酵 30分 ⑥ 焼成 上250℃ 下220℃ 20分
はるきり	50	
塩	1	
インスタントイースト(赤)	0.80	
牛乳	10	
オリーブ油	15	
水	53	
ドライローズマリー	対生地 2	
合計	179.80	
		