



全粒粉とライ麦の田舎パン

ヨーロッパで昔から愛される、素朴な田舎パン。この粉の配合をアレンジして全粒粉とライ麦粉を加え、より風味豊かに仕上げました。粉の香りを引き立たせる種も、パングルメ ベーカリー & コンベクションオーブンを使えば、上手に発酵できるのも嬉しいところ。家庭で作ったとは思えないほどの、クラスト（皮）と生地の食感本格派の味わいです。

【材料】

中種：半量（水：100ml、強力粉：200g、ドライイースト（生イースト）：1g（3g））

水：90ml

強力粉：80g

全粒粉：20g

ライ麦粉：10g

砂糖：4g

塩：6g

ドライイースト（生イースト）：1g(2g)

- 1 材料を記載順にパンボウルに入れ混ぜメニュー「SE:1」で中種をつくり、庫内で10～15時間寝かせる。
- 2 残りの材料を記載された順に中種が入ったパンボウルに入れる。
- 3 ゴムべらなどで、材料を粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4 パンボウルを庫内に取り付け、メニュー「AU:5」を選び、START / STOP ボタンを押す。

～ポイント～

発酵工程が終わると、運転が一時停止し表示時間が点滅します。お好みでこの間にパンボウルを取り出し、パン生地の表面に小麦粉をまぶしたり、クープナイフなどで生地に切り目を入れ、オープンに戻します（START / STOP ボタンを押す必要はありません）。

焼き上がってからさらに焼き色をつけたい場合は、3分以内にパンボウルを庫内に戻して+ボタンで焼き時間を追加し、START / STOP ボタンを押します。

※本レシピはデロンギのパングルメ ベーカリー & コンベクションオーブンを使ったレシピです。

監修：BEAVER BREAD 代表 割田健一