

パン作りの一般的な流れ

BREAD MAKING PROCESS

計量

… 粉、水、バターは 1 g 単位で計量。
塩、イースト、砂糖、モルト、全脂粉乳は 0.1 g 単位で計量する。



ミキシング

… ① 材料の混合分散、小麦粉の水和。
② グルテンを形成する。ミキシングが進むと徐々にグルテンが形成されていく。
一般的にグルテンができたなら油脂を加える。



一次発酵

… ミキシング後の生地を乾燥させないように温かいところに置き、イーストの活性を促す時間。
それと同時にグルテンも強くなり、生地の熟成も進む。



パンチ

… 一次発酵で発酵した生地のガスを抜き、折りたたむ。これによってイーストが活性化され、
発酵のむらをなくし、グルテンを強くする効果がある。



分割

… 細切れにしないよう決まった分量、もしくは個数に切り分ける。それを成形しやすいように丸める。



ベンチタイム

… 丸めた生地が緩むまで 10 ~ 30 分時間をおく。



成形

… 作るパンに応じて形を作り、成形が終わった生地は天板に並べる、板に並べる、型に入れる、
発酵かごに入れるなど、レシピに準じて行う。



最終発酵

… 生地が乾燥しないよう温かいところに置き、発酵させる。



焼成

… あらかじめオーブンを予熱しておく。



窯出し

… 焼きあがったパンをオーブンから出す。焼きあがったパンは、できるだけ早く天板かクーラーに移す。
食パンなどの型焼きパンは、窯出し直後にショックを与え、型から出すことでケービングを防ぐ。

グルテン

… 小麦粉に含まれる小麦タンパクが、水と結合してできる粘りのあるゴムのような網目状の組織のこと。
これが骨格となり、イーストが発生させるガスを包み込む。

フィンガーチェック

… 生地の中央に差し込んだ指の抜き跡で、発酵状態を判断する方法。一次発酵後に指に粉をつけて生地に
垂直に差します。ちょうどよいと穴は残った状態。穴が縮むようなら発酵不足。
だれて沈んでいく時は過発酵。穴のサイズだけでなく、差した時の生地の状態を覚えておくとうよい。

クラム

… パンの中身のこと。

クラスト

… パンの外側の焼き色のついた部分。