

Web-1.8.14パン生地の製造法

- **直捏ね生地法(ストレート法)**

- 温度管理や生地の取り扱いが難しく機械耐性が低く大量生産には向かないが、発酵時間は短く、こむぎの特徴を生かした風味のあるパンができる。フランスパン独特のクラスト(外皮)をつくるために、焼きはじめに多量の蒸気をオーブンに入れる。

- **中種生地法(スポンジ法)**

- 中種生地法は、小麦粉の品質、発酵条件などの影響を受けにくく機械耐性の優れた生地ができ、大量生産に向いており、ソフトな食感となるため日本で最も多く用いられている。

- **液種生地法**

- ある程度の機械耐性があり老化を遅らせることを目的としたもので、イースト、砂糖、水を混ぜ合わせた液体に小麦粉を加え捏ね上げる