

さあ、では、2時間発酵した生地を見てみましょう。

フランスパンは2時間ぐらいでぼこぼこガスが出て膨らんできたりはしていません。



滑らかな生地に、程よくガスがつまり、生地を広げると、とてもしなやかに伸びます。
ここで生地にパンチをします。

さてここで言う『パンチ』とは何でしょうか？？

【パンチとは、生地のガスを抜き、折りたたんで、生地に力をつけること】

たいていの本にこうかかれてありますよね。

答えは違います。

確かに、パンチをした生地としない生地では、違いがあるのは明らかです。
本にも書いてあります。

ですが、フランスパンにとってパンチの本当の意味は、
長時間発酵させる間に行う、生地の力の調整だとってください！！

『はあ？？なにそれ？？』

そう思いました??

フランスパンは、最初に言ったと思いますが、ボリュームがありすぎても、なさ過ぎてもいいフランスパンではないのです。

良いフランスパンはちょうど良いボリュームと軽さと、風味のあるパンです。

私たちは、生地の捏ね具合は慣れてきたら誰でも調整はできます。

しかしたった一つ、私たちのコントロールできないものがあるのです。

それはなにか??

それは気温です。気温は 100%コントロールできないでしょ??

だから、イーストの働きをコントロールできないのです。毎日同じ生地が出来上がらないのです。