

どうして、ここまでスチームにこだわるか？

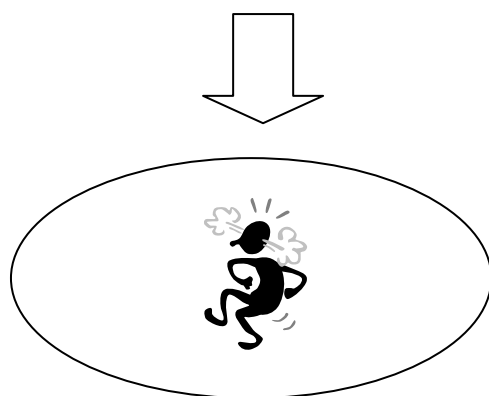
ライ麦パンは、フランスパンよりもしっかり蒸気をかけて焼くのです。  
それはなぜでしょうか？  
ライ麦パンは、小麦粉で作った生地とは違い、グルテン構造が弱い生地だとお伝えしましたよね。

伸びにくい生地なのです。  
これは、オーブンでも言えます。  
小麦粉で作った生地なら、オーブンの熱で表面が固まってしまう前に、最大限伸びきってしまうことができます。

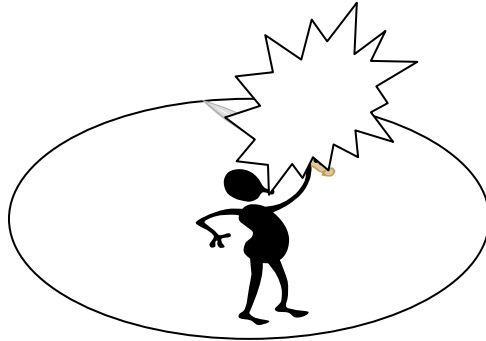
しかし、ライ麦パンは違います。  
オーブンの中で伸びていく(窯伸び)スピードが、非常にゆっくりとしています。  
まだ、伸びきっていないのに、表面が固まってしまうのです。

そうするとどうなるか？？

オーブンの熱が表面を固まらせることによって、パンの膨らもうとする力が、逃げ場を失う。



すると…



余った力を外に逃がそうとして、生地が引き裂かれ、はじける。  
サイドにヒビができる原因となってしまう。

図のようになります。

これらを避けるために、ライ麦パンの蒸気は、フランスパンよりもしっかり吹きかけます。  
ドイツでは、焼く前に刷毛で生地に水を塗りつけるといったこともするそうです。

それぐらいたっぷり蒸気をかけるのですよ。

そうすることで、表面の固まるのを少しでも遅らせて、窯伸びを助けるのです。

