

● たためる

発酵器

温度の秘密

コンベクションボードって、何でしょう

パンを発酵させるときに、イースト菌や天然酵母などが活発に動くための条件を作ることが大切です。もっとも大事な条件は「温度」です。

「洗ってたためる発酵器」は、20〜45℃の間で温度を一定にできます（室温が20℃以上の場合は室温〜45℃の間）。この温度は最短で1分、最長で12時間のタイマーで管理できます。

ここで、さらに重要になってくるのは、発酵器の庫内温度です。例えば、中心部と周辺部の温度が異なる、上段と下段の温度が異なる、というようなことでは困ります。

そのための部品が「コンベクションボード」です。これ



コンベクションボード

洗ってたためる発酵器
PF102
日本ニーダー
4万5150円(税込み)



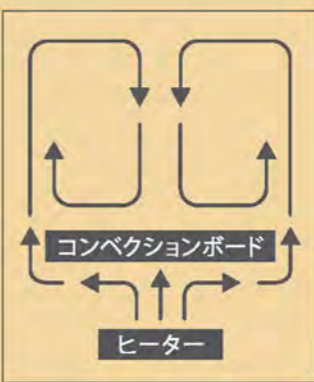
は、発泡スチロール製の板状の部品です。

発酵器は、本体の一番下にヒーターがあり、その上に水を入れた容器を置いてそこから熱を回します。「コンベクションボード」のような部品がないと、最下段中央、水を入れた容器の真上の温度が上昇し、上段端などとの温度差が発生します。実は、こういった発酵器が世間には多いようです。

「コンベクションボード」を設置すると、まず、ヒーターから直接の熱を遮断します。そして暖かくなった蒸気は発酵器の外側から上に昇り、中央部から下がるような対流（コンベクション）を起こし、庫内の温度を均一にしてくれるわけです。この機能が無い発酵器の場合は、一定の時間ごとに、パン生地を上下を入れ替えるなどの、作業が必要になってきます。

発酵器の命は「温度」です

熱が真ん中から伝わって、中心温度が高くなります。全体に対流をおこし、温度を均一化するのがとても大切です。



パン 麺麴の耳新聞

第1号 2012年4月発行

編集・発行 日本ニーダー株式会社

「麺麴の耳新聞」編集部

〒140-0013

東京都品川区南大井6-26-2

大森ベルポートC館1F

TEL 03-5493-3771/FAX 03-5493-3772

<http://kneader.jp/>

この「麺麴の耳新聞」を読んだ感想、次号の希望などをお送りください。上記の住所宛でお手紙、もしくはホームページ (<https://kneader.jp/secure/contact>) からご投稿願います。

新 麺麴の耳新聞

2012年4月
第1号

パン作りの
耳より情報を、
お伝えします。

発行・日本ニーダー株式会社

● まず、

体験会に

ご参加

ください



日本ニーダー社は、パンを作るための機器を販売しています。

パン生地「こね」を行なう「パンニーダー」や、生地を適温で醗酵させる「醗酵器」。また、うどんやパスタなどをのして切ることのできる「製麺機」。これらの商品を実際に体験していただくために、「ニーダー、製麺機、たためる発酵器の体験会」を行なっています。

日程などの詳細は、ホームページ「イベント情報」ペー

ジ <http://kneader.jp/event> をご覧ください。

料金はワンコイン（500円）。場所は東京都品川区の本社ショールーム行ないます。

ゴマ入りうどんを 手作り

体験会の内容は、

- (1) 生地「こね」実演体験
- (2) 製品説明
- (3) ニーダーでこねたパン生地の成形実習。
- (4) ニーダーでこねたうどん生地を製麺機を使って「のし」と「切り」の実習。
- (5) 完成したパン、うどん試食。

記者が体験したときはゴマうどんを制作、試食をしました。分量のゴマを、ニーダーでこねているうどん生地に混ぜるだけです。味、深い、うどんにまりました。

成形を手伝ったプチパンも、時間内にこんがり美味

しそくに焼きあがりました。しっかりと膨らんだ、味のあるパンです。これはお土産にもいただきました。

講師の方の商品説明と、レシピの説明を聞きながら、あつという間の2時間の体験。子供連れでも大丈夫です。初心者の方、男性で興味のある方もぜひご参加ください。

体験会は予約制。基本ひとり1回のみ参加にさせていただきます。2度目の方で「すでに商品を購入したが、使い方で疑問点がある」などの場合は、申し込みフォームにその旨記入してください。初回の方を優先に案内をしていますので、その点ご理解いただけます。その点ご理解いただければ幸いです。



●中はもちもち、外はパリパリのパン作り



粉と水とイースト 混ぜる順番に 注目です

ホームベーカリーを使ったパンにも、色々あります。注目のポイントは一斤のパンに使うドライイーストの量です。

通常のホームベーカリーは、3g以上の量を使いますが、わずかに1.4gしか使わないものもあります。

これは、ホームベーカリーには珍しい「オートリーズ法」を使っているからです。

「オートリーズ法」は、イーストを最初から投入しないやりかたです。

最初に粉と水を合わせておき、時間をかけて粉に十分に水をしみこませます。これによって粉と水が十分に合わさって、良質のグルテンができます。そこにイーストを入

れます。

パンを持ち上げる役割りのグルテンがしっかりするので、イーストの量が少なくても、パンがちゃんと持ち上がる、というわけです。

このやり方の効果は大きく、少量のイーストでもきちんと生地が持ち上がりまします。また、焼き上がりのパンから、イースト臭がほとんどしなくなり、小麦の香りをストレートに感じるこ

と、粉と同量の水とイーストを最初によく混ぜるという「ポーリッシュ法」もありますが、そこですでに醗酵。さらに残りの粉を入れていきます。

粉の一部をまずしっかりしたグルテンに。イーストは水分の多い適温状態で気持ちよく目覚めさせて、活発に働かせる。こういったメリットがあるようです。

「表面はパリッとしていて、中はしっとり、しかも気泡が大きくてもっちり」

中種法や ポーリッシュ法も

「ニーダー」(こね機)や「醗酵器」を使ってパンをつくる場合、こういったやり方は自由自在です。

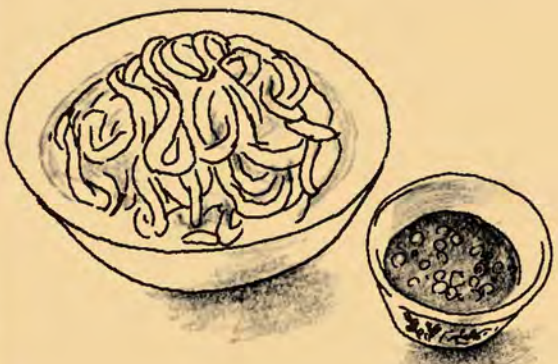
先に半量の生地を作り醗酵させ、そこに残りの材料を加えてさらに醗酵させる「中種法」。全体量の3割程度の粉

こんなパンを作るためには、「いかにいい形でグルテンを作るか」「少ないイースト(または酵母)を気持ちよく、きちんと働かせるか」に心を砕いてください。

全ての工程を調節できる「ニーダー」「醗酵器」を使ったパン作り。

様々なやり方を試すことが簡単にできるわけです。

●粉と塩と水



ニーダーでつくる うどんの味

小麦粉で作るのは、パンばかりではありません。もっとも単純なものひとつに「うどん」があります。小麦粉(中力粉)と塩と水を混ぜる、材料はそれだけ。単純なだけあって、小麦の味がストレートに味わえます。

粉の量は、ひとりあたり100グラムが目安になります。塩はそれに対して3グラム。水は46グラム。

通常はボウルに粉、塩を溶かした水を入れて、全体重をかけて押しながら、団子状にまとめます。生地をビニール袋に入れて、足で踏んだりもします。重労働で、うどんを打つのに男手が必要になるといのがよくわかります。

ただ、この力を入れてこねる過程を軽視すると、グルテ

ンが良く生成されません。讃岐うどんの特徴とされる、麺のコシやハリ、喉越しが犠牲になってしまふのです。

地粉の味わい

ここで登場するのが、「ニーダー」です。こねを行うパン作りには欠かせない商品のひとつ、とっていいでしょう。

分量の粉をニーダーに入れ、そこに塩を溶かした水を、分量の9割程度入れていきます。湿った粉から、ふわっと、生っぽい香りがしてきます。そのままニーダーを作動させて、10分間待ちます

全体がパサパサで、まらな場合でも、ここで残りの水を、粉の様子を見ながら加えていけば生地はひとかたまりになります。

水の入れすぎには注意してください。入れすぎると生地がゆるくなってしまいます。さらに10分程度ニーダーを運転させれば、こね作業は終了です。生地を寝かせて、製麺機で延ばし、切ります。

ゆで上がりの麺を氷水で締めると、つるつるのでき上がりです。本場さぬきのような強い弾力があり、しこしこ感がとても強い麺ができあがりました。これは、手ごねではこうは行きません。

弾力の強い麺をよく噛むと、香ばしい香りとともに、小麦粉の持つうま味と甘みが口中に広がります。

麺の仕上がりが真っ白で、とにかくグルテンが強いのは、オーストラリア産小麦です。のど越しを味わうためにさほど噛まない人もいます。逆に国産の「地粉」ならば、噛めば噛むほど味わいが深くなります。