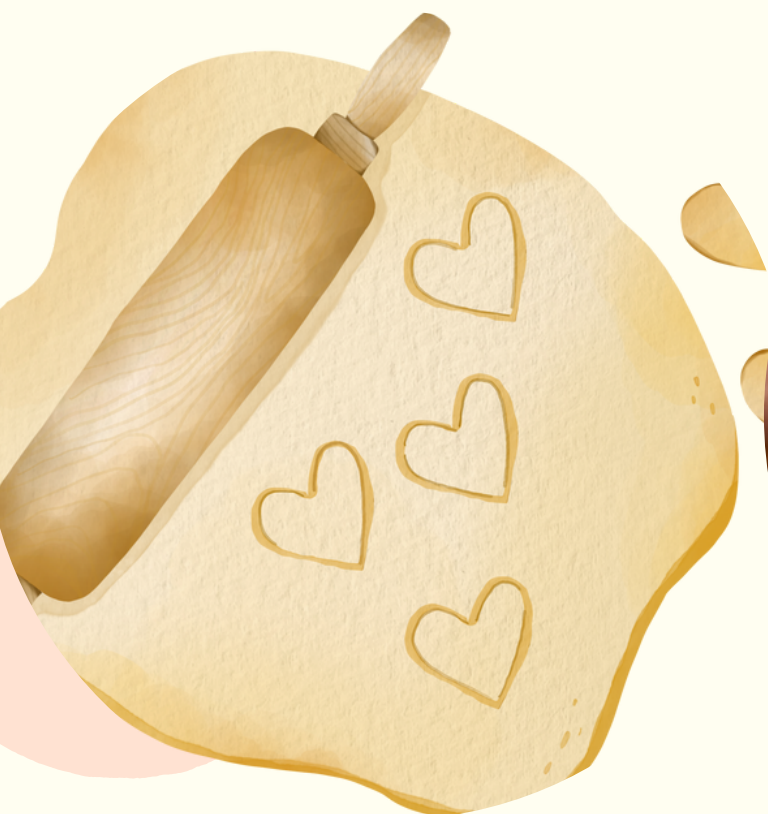


PANDAの 知恵袋

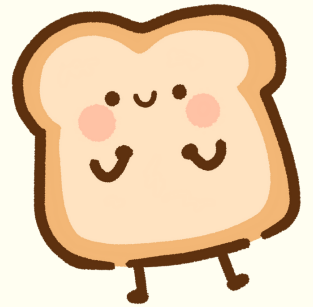


ベンチタイムの事

どうしてベンチタイムを
とるのですか？



ベンチタイムについて



Pandaのパン教室で
よくある質問です！！

ベンチタイムとは？

生地分割、生地丸めの後生地を休めるための時間です。

どうしてベンチタイムをとるの？

丸めた生地をすぐに成形しようとするとうる弾力が強すぎて思うように生地を伸ばしたり形作ることができません。なぜなら、弾力が強いと生地がすぐに縮んでしまうから。

ベンチタイムの時間

ベンチタイムは発酵活動の一部。イーストは一生懸命活動して炭酸ガスを発生しているの、たとえ5分でも生地はふくらみます。

教室では、室温(25℃～28℃)でだいたい10分～15分のベンチタイムをとっています。

室温が高いと発酵し過ぎになり、室温が低いと発酵不足になります。その日によってパン生地の状態は千差万別。その違いを楽しみながらおうちパン楽しんでいきましょうね！



Pandaの
パン教室