

レシピ



日の本穀粉株式会社

食パン(中種法)

本社営業部 TEL 048(615)-1157
大阪営業部 TEL 06(6369)-1157
名古屋営業部 TEL (0568)58-5757

【特徴】

もち米粉を加えることでしっとりした食感に仕上げた食パン。

【製品写真】



【配合】 2斤型使用

原材料名	(%)	備考
【中種】	①	
ソフ・モチコ	10.0	
強力粉	60.0	
セムドライースト	1.5	
水①	43.0	
【本捏】		
強力粉	① 30.0	
グラニュー糖	① 6.0	
塩	① 2.0	
脱脂粉乳	① 3.0	
無塩バター	② 6.0	
水②	① 30.0	

【工程】

【中種】

- ① ミキシング LL5分 LH3分
- ② フロア 120分 27℃ 75%

【本捏】

- ① ミキシング ①LL3分 LH3分 → ②LL3分 LH3分
- ② 捏ね上げ温度26℃
- ③ フロア 50分 28℃ 75%
- ④ 分割重量 200g×4
- ⑤ ベンチタイム 15分
- ⑥ 成形 2斤型
- ⑦ ホイロ 32℃ 85% 50分
- ⑧ 焼成(角型) 220/210℃ 30分

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。