

レシピ



日の本穀粉株式会社

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

ふっくらベイク粉使用食パン

【特徴】

軽い食感のグルテンフリーパンです。

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(%)	備考
日の本ミックスふっくらベイク™粉	100.0	日の本穀粉(株)
上白糖	6.0	
食塩	1.5	
サラダ油	6.0	
ドライイースト	1.5	
水	84.0	

【工程】

- ① サラダ油以外の材料を卓上ミキサーで攪拌して吸水させたのち、サラダ油を加え3分攪拌する
- ② 生地をボウルに出しホイロに30分かける(38℃80%)
- ③ 生地を軽く攪拌し型比容積4.2で充填する
- ④ 霧吹きをしホイロ(38℃80%)に40分かける
- ⑤ 再度霧吹きをし200/200℃で30分焼成する

【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。