レシピ

米粉食パン(無添加)

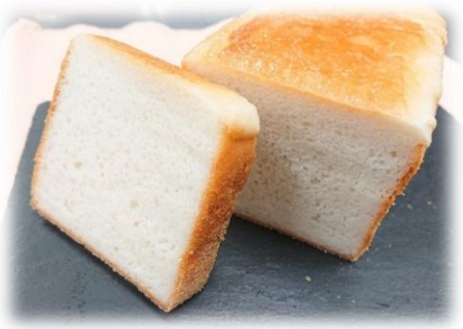
日の本穀粉株式会社

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

【特徴】

もっちり重量感のある無添加パンです

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(%)	備考
ソワ・リス	97.0	日の本穀粉(株)
白味甚粉	3.0	日の本穀粉(株)
上白糖	8.0	
食塩	1.5	
ドライイースト	1.5	
キャノーラ油	6.0	
クイックマンナン	3	
水	88.0	

【工程】

① 卓上ミキサーにクイックマンナン、水、上白糖を入れ低速で5分攪拌し粘度をだす
② それ以外の材料を投入し、低速で5分生地が均一に混ざり粘度がでるまで混ぜる
③ 型比容積2.3で生地を充填する
④ ホイロ(38℃　85%)にいれ、型の9割～9.5割になるまで発酵させる
⑤ 表面にキャノーラ油(分量外)を薄く塗り200/200℃オーブンで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。