

北海道産 ライフラワー

5kg



外皮部分を極力除いた粉タイプです。粒子が細かく
外皮部分が少ないため、作業がしやすく、小麦粉に
似た感覚でお使い頂けます。汎用性が高く、パンを
はじめ菓子にもお使い頂けます。

灰分 1.20%

主な用途 パン/菓子

内容量 5kg

原材料 ライ麦粉（北海道産ライ麦）



北海道産ライ麦を
100%使用しています



江別製粉
NET5kg



江別製粉株式会社

〒067-0003 北海道江別市緑町東3丁目91番地

TEL 011-383-2311 FAX 011-383-2315 <http://haruyutaka.com>

ロージネン（デトモルト1段階法）



使用粉：ライフラワー・TYPE ER・エペ

ライ麦使用比率 30%



*ロージネン・・・ドイツ語でレーズンの意

【配合】	仕上げ種			本 捺	
初種	2	%	サワー生地	36	%
ライ麦粉（ライフラワー）	20		小麦粉（TYPE ER）	50	
水 *1	16		小麦粉（エペ）	20	
			ライ麦粉（ライフラワー）	10	
			食塩	1.8	
			生イースト	1.8	
			水 *1	41	
			サルタナレーズン *2	50	
			コーングリットツ	適量	

【工程】

仕上げ種ミキシング	手で合わせる
仕上げ種捏上温度	24°C
仕上げ種発酵時間（26°C前後）	15~20時間
本捏ミキシング（縦型ミキサー）	サルタナレーズン L 5分 M 1分 ↓ L 1分 M 1分
本捏捏上温度	25~26°C
フロアタイム（室温）	20分
分割重量	350g
ベンチタイム	10分
成形	なまこ形にしコーニングリットツをまぶしてクープを入れる
ホイロ（33°C／75%）	50分
焼成（上火230°C／下火230°C）	25分（スチーム使用）*3

【備考】

*1 水は生地の状態によって調整して下さい。

*2 ミキシング開始30分前にサルタナレーズンを水（分量外）に浸し、20分たったらざるに上げて10分間水気を切る。

*3 5分後にダンパーを開いてスチームを抜き、3分間たったら閉める。8分後に上火210°C／下火210°Cに温度を下げて焼成する。

ミルクライ麦ブレッド（ポーリッシュ法）



使用粉：ゆめちから（ブレンド）・ライフラワー

ライ麦使用比率 20%



【配合】

ポーリッシュ種	本 捏
小麦粉（ゆめちから（ブレンド）） 35 %	全量 %
インスタントドライイースト *1 0.3	小麦粉（ゆめちから（ブレンド）） 45
牛乳 45	ライ麦粉（ライフラワー） 20
	ハチミツ 5
	食塩 2
	インスタントドライイースト *1 0.4
	ショートニング 5
	卵白 20
	水 *2 15~16
	レーズン 30
	クルミ（ロースト） 20

【工程】

ポーリッシュ種ミキシング	ヘラでよく混ぜる
ポーリッシュ種捏上温度	24℃
ポーリッシュ種発酵時間（27℃／75%）	3時間 その後、冷蔵庫で一晩発酵させる
本捏ミキシング（縦型ミキサー）	L 3分 M3分↓L 2分 M4分↓L 1分 M1分 ショートニング レーズン クルミ
本捏捏上温度	26℃
フロアタイム（27℃／75%）	30分 パンチ 30分
分割重量	300g
ベンチタイム	25分
成形	なまこ形に成形する
ホイロ（27℃／75%）	60分
焼成（上火200℃／下火200℃）	18分（軽くスチーム）

【備考】

*1 サフ インスタントドライイースト赤ラベル（日仏商事株式会社）

*2 水は生地の状態によって調整して下さい。

ヴァイツェンミッシュブロート (デトモルト1段階法)



使用粉：ライフラワー・TYPE ER・はるゆたかブレンド

ライ麦使用比率 30%



【配合】

仕上げ種	本 捏
初種	36 %
ライ麦粉（ライフラワー）	40
水 *1	30
	10
	1 . 8
	1
水 *1	45~46

【工程】

仕上げ種ミキシング	手で合わせる
仕上げ種捏上温度	24°C
仕上げ種発酵時間（26°C前後）	15~20時間
本捏ミキシング（縦型ミキサー）	L 5分 M 1分
本捏捏上温度	25~26°C
フロアタイム（室温）	30分
分割重量	400g
ベンチタイム	10分
成形	なまこ形に成形し、表面にライフラワーをまぶす
ホイロ（33°C／75%）	50分
焼成（上火230°C／下火230°C）	25分（スチーム使用） *2

【備考】

* 1 水は生地の状態によって調整して下さい。

* 2 5分後にダンパーを開いてスチームを抜き、3分間たつたら閉めると同時に焼成温度を上下火210°Cに下げて焼成します。