

# 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%

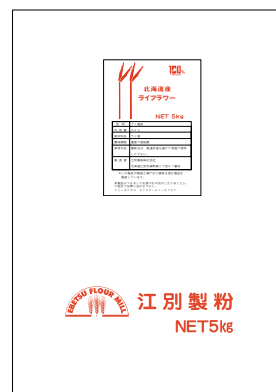
主な用途 パン/菓子

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・・・ドイツ語でレーズンの意

【配合】	仕上げ種		本 捏	
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℃
仕上げ種発酵時間（26℃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℃
フロアタイム（室温）	20分
分割重量	350 g
ベンチタイム	10分
成形	なまこ形にしコーングリッツをまぶしてクーブを入れる
ホイロ（33℃／75%）	50分
焼成（上火230℃／下火230℃）	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℃／下火210℃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		
					%		全量	%
小麦粉（ゆめちから（ブレンド））	35	%	ポーリッシュ種			小麦粉（ゆめちから（ブレンド））	45	
インスタントドライイースト *1	0.3		小麦粉（ライフラワー）	20		ハチミツ	5	
牛乳	45		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	
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。



江別製粉



# 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	2	%	サワー生地	36 %
ライ麦粉（ライフラワー）	20		小麦粉（TYPE ER）	40
水 <sup>*1</sup>	16		小麦粉（はるゆたかブレンド）	30
			ライ麦粉（ライフラワー）	10
			食塩	1.8
			インスタントドライイースト	1
			水 <sup>*1</sup>	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℃
仕上げ種発酵時間（26℃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℃
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℃/75%）	50分
焼成（上火230℃/下火230℃）	25分（スチーム使用） <sup>*2</sup>

## 【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分間たったら閉めると同時に焼成温度を上下火210℃に下げて焼成します。



江別製粉