

E65

25kg

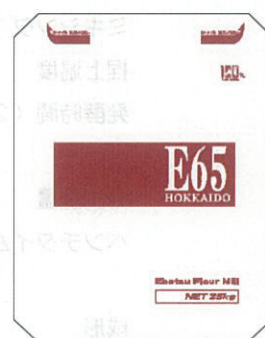


北海道産小麦を使用したハードブレッド用粉。高灰分ならではの独特な強い味と香りが感じられます。もちもちとしたクラム、さくさく感のあるクラストのパンに仕上がります。

灰分	0.68%
蛋白	11.3%
主な用途	パン
内容量	25kg
原材料	小麦粉（北海道産小麦）



北海道産小麦を
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>

2013. 07

レトロバゲット (冷蔵長時間発酵法)



使用粉：E65



【配合】

小麦粉 (E65)	100	%
食塩	2.1	
インスタントドライイースト *1	0.2	
モルト溶液 (1:1)	0.4	
硬水 (コントレックス)	15	
水 *2	55~56	

【工程】

ミキシング (縦型ミキサー)	イースト L 1分 ↓ L 20秒 オートリーズ 20分 ↓ L 3分 M 1分
捏上温度	23~24℃
発酵時間 (27℃/75%、5℃)	30分 パンチ 30分 パンチ
	パンチ後、5℃の冷蔵庫で12~18時間発酵させる
分割重量	300g
ベンチタイム (27℃/75%)	40~50分
	生地温度が17℃以上になったら成形する
成形	約45cm (バゲット状)
ホイロ (27℃/75%)	40分
焼成 (上火230℃/下火225℃) *3	26分 (スチーム使用)

【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。
- *3 上火温度は様子を見ながら調整して下さい。