

北海道産 細挽きライ麦

20kg/5kg



外皮ごと挽いた細挽きタイプの全粒粉です。粒子・外皮が細かいため、粗挽きタイプよりも扱いやすく、口当たり良く仕上がります。様々なライ麦パンや菓子にお使い頂けます。

灰分 1.60%

主な用途 パン/菓子

内容量 20kg/5kg

原材料 ライ麦粉（北海道産ライ麦）



100%
Hokkaido

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>

ツヴィーベルブロート (デトモルト1段階法)



使用粉：ライフラワー・細挽きライ麦・TYPE ER・TYPE100 ライ麦使用比率 50%



【配合】	仕上げ種		本 捏	
初種	2.5%	サワー生地	45	%
ライ麦粉 (ライフラワー)	25	小麦粉 (TYPE ER)	30	
水*1	20	小麦粉 (TYPE100)	20	
		ライ麦粉 (細挽きライ麦)	25	
		食塩	1.8	
		生イースト	1.6	
		水*1	40	
		フライドオニオン*2	16	

【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)	フライドオニオン L 5分 M 30秒 ↓ L 1分
本捏捏上温度	27~28℃
フロアタイム (室温)	15分
分割重量	350g
ベンチタイム	3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 (10分後にクーブを入れて再び発酵させる)
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 フライドオニオン12%に水4%を加えてふやかしておく。
- *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。



平焼きあんパン (ポーリッシュ法)



使用粉：ゆめちから（ブレンド）・細挽きライ麦

ライ麦使用比率 20%



【配合】

ポーリッシュ種		本 捏	
	ポ	全	%
小麦粉（ゆめちから（ブレンド））	35	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	ライ麦粉（細挽きライ麦）	20
牛乳	45	グラニュー糖	1
		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	16~17

【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 M 3分 ↓ L 2分 M 4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	50g
パンチタイム	20分
成形	粒餡40gとクリームチーズ10gを包む 表面に胡麻を付けて、軽くつぶしてから天板に乗せる
ホイロ（27℃/75%）	60分
焼成（上火210℃/下火200℃）	生地の上にベーキングシートを敷き、天板を乗せて焼成する 12分

【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



【配合】

	仕上げ種		本 捏	
初種	2.5%	サワー生地	45	%
ライ麦粉（ライフラワー）	25	小麦粉（はるゆたかブレンド）	30	
水*1	20	小麦粉（TYPE ER）	20	
		ライ麦粉（細挽きライ麦）	25	
		食塩	1.8	
		インスタントドライイースト	0.8	
		水*1	44~45	
		レーズン	30	
		クルミ（ロースト）	20	

【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 30秒 ↓ L 1分 M 30秒
本捏捏上温度	27~28℃
フロアタイム（室温）	25分
分割重量	700g（型比容積1.7）
ベンチタイム	3分
成形	円柱形に成形し、白ごま（分量外）をまぶして型に詰める
ホイロ（33℃/75%）	50分
焼成（上火230℃/下火230℃）	35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。