

北海道産 石臼挽きライ麦

20kg/5kg



外皮ごと石臼でじっくり時間をかけて挽いた全粒粉です。細挽きタイプよりもさらに粒子・外皮が細かいため扱いやすく、ボリュームを求めるパンや、菓子などにおすすめです。

灰分

1.20%

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）



北海道産ライ麦を
100%使用しています



EBeisu FLOUR MILL 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>



使用粉：TYPE ER・石臼挽きライ麦

ライ麦使用比率 20%



【配合】

小麦粉（TYPE ER）	80 %
ライ麦粉（石臼挽きライ麦）	20
食塩	2 . 1
インスタントドライイースト *1	0 . 3
水 *2	71~72
レーズン	30
クルミ（ロースト）	30

【工程】

ミキシング（縦型ミキサー）	L 5分 オートリーズ10分 ↓ L 1分 M30秒 レーズン、クルミ
捏上温度	24°C
発酵時間（冷蔵庫）	捏ね上げ後、冷蔵庫（5°C）で14時間以上発酵させる
分割重量	100g
ベンチタイム	30~40分
成形	生地温度が17°C前後になったら成形する 約15cmの棒状に成形し、ライ麦粉を全体にまぶす とじ目を下にしてキャンバス地で発酵させる
ホイロ（27°C/75%）	30分
焼成（上火230°C/下火225°C）	とじ目を上にしベーキングシートに乗せて焼成する 20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。

ミッシュブロート (デトモルト1段階法)



使用粉：石臼挽きライ麦・TYPE ER

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（石臼挽きライ麦）	25	小麦粉（TYPE ER） 50
水 *1	20	ライ麦粉（石臼挽きライ麦） 25
		食塩 1.8
		生イースト 1.6
		水 *1 40

【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 30秒
本捏捏上温度	27～28°C
フロアタイム（室温）	15分
分割重量	750g
ベンチタイム	3分
成形	丸め直して、たっぷりとライ麦粉を振った籠に入れる
ホイロ（33°C／75%）	50分
焼成（上火230°C／下火230°C）	38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。
10分後に上火210°C／下火210°Cに温度を下げて焼成する。

カルトフェル(ストレート法)



使用粉：はるゆたかブレンド・TYPE ER・石臼全粒粉・石臼ライ麦全粒粉

全粒粉・ライ麦使用比率 各10%



【配合】

小麦粉（はるゆたかブレンド）	60	%	じゃがいも（マッシュ）	10	%
小麦粉（TYPE ER）	20		地ビール *1	21	
全粒粉（石臼全粒粉）	10		水 *2	46~47	
ライ麦粉（石臼ライ麦全粒粉）	10				
上白糖	1				
食塩	2				
ラード	3				
生イースト	3				

【工程】

ミキシング（縦型ミキサー）	L 3分 M 3分 ↓ L 2分 M 1. 5分
捏上温度	26°C
発酵時間（27°C / 75%）	70分
分割重量	700g
ベンチタイム	30分
成形	円柱形に成形し、表面にライ麦粉をまぶして発酵させる
ホイロ（27°C / 75%）	60分
焼成（上火220°C / 下火220°C）	35分（スチーム） 窯入れ後すぐに上下火を200°Cに設定する

【備考】

* 1 北海道江別小麦ビール（SOCブルーイング株式会社）

* 2 水は生地の状態によって調整して下さい。