

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



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>



【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 M 30秒
捏上温度	24℃
発酵時間（冷蔵庫）	捏ね上げ後、冷蔵庫（5℃）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℃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℃／75%）	30分
焼成（上火230℃／下火225℃）	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。



【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℃
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
本捏捏上温度	27～28℃
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℃／75%）	50分
焼成（上火230℃／下火230℃）	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分間たったら閉める。
10分後に上火210℃／下火210℃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 M3分↓ L 2分 M1. 5分
捏上温度	26℃
発酵時間（27℃／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℃／75%）	60分
焼成（上火220℃／下火220℃）	35分（スチーム）
	窯入れ後すぐに上下火を200℃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。



江別製粉