

北海道産 ライ麦全粒粉

20kg/5kg/500g×20



外皮ごと挽いた粗挽きタイプの全粒粉です。粗挽きらしいライ麦の存在感や香ばしさが得られます。本格的ななっしりとしたライ麦パンや菓子におすすめです。

灰分 1.60%

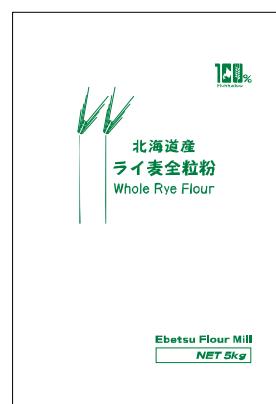
主な用途 パン/菓子

内容量 20kg/5kg/500g×20

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>

ソフトライブレッド（ストレート法）



使用粉：はるゆたかブレンド・T Y P E E R・ライ麦全粒粉

ライ麦使用比率 10%



【配合】

小麦粉（はるゆたかブレンド）	70	%	粉末ライサー種 ^{*1}	3	%
小麦粉（T Y P E E R）	20		生地改良剤 ^{*2}	0.1	
ライ麦粉（ライ麦全粒粉）	10		水 ^{*3}	67~68	
ブラウンシュガー	7				
食塩	2				
脱脂粉乳	3				
ショートニング	3				
生イースト	2.5				

【工程】

ミキシング（縦型ミキサー）	L 3分 M 4分 ↓ L 2分 M 3分 MH 1分	ショートニング
捏上温度	27°C	
発酵時間（27°C／75%）	60分	
分割重量	750g	
ベンチタイム	20分	
成形	円柱形に成形し、表面に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180°C）	25分（スチーム）	
	焼成時間残り5分で上火を200°Cに設定する	

【備考】

* 1 トライアータ（ピュラトスジャパン株式会社）

* 2 カネカドウインブルーバーEF4（株式会社カネカ）

* 3 水は生地の状態によって調整して下さい。



【配合】

小麦粉 (TYPE ER)	80	%
ライ麦粉 (ライ麦全粒粉)	20	
食塩	2.1	
インスタントドライイースト *1	0.3	
モルトシロップ	0.3	
水 *2	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)	レーズン、クルミ L 5分 オートリーズ10分↓L 1 M30秒
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220°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。

ロッケ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・ライ麦全粒粉・TYPE100

ライ麦使用比率 80%



【配合】

	仕上げ種	本 捺
初種	3.2%	サワー生地 57.6%
ライ麦粉（ライフラワー）	32	小麦粉（TYPE100） 20
水 ^{*1}	25.6	ライ麦粉（ライ麦全粒粉） 48
		レストブロート ^{*2} 5
		食塩 1.8
		生イースト 1.3
	水 ^{*1}	40.4

【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）	L7分
本捏捏上温度	29~30°C
フロアタイム（室温）	0~5分
分割重量	1000g
ベンチタイム	0分
成形	円柱形に成形して型に入れる
ホイロ（33°C/75%）	50分
焼成（上火230°C/下火230°C）	42分（スチーム使用） ^{*3} 焼成後すぐに仕上げ液を表面に薄く刷毛で塗る ^{*4}

【備考】

*1 水は生地の状態によって調整して下さい。

*2 予め、同量の水（配合内）を含ませておく。

*3 5分後にダンパーを開いてスチームを抜き、7分間たつたら閉める。5分後に上火210°C/下火210°Cに温度を下げて焼成する。

*4 仕上げ液（カルトフェルヴァッサー）・・・水100gに馬鈴薯澱粉2gを混ぜ、火に掛けて沸騰させたもの。