

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。本格的なず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・TYPE ER・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 | % | 粉末ライサワー種 ^{*1} | 3 | % |
| 小麦粉（TYPE ER） | 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） | ショートニング L 3分 M 4分 ↓ L 2分 M 3分 MH 1分 |
| 捏上温度 | 27℃ |
| 発酵時間（27℃/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℃/75%） | 60分 |
| 焼成（上火220℃/下火180℃） | 25分（スチーム） |
| | 焼成時間残り5分で上火を200℃に設定する |

【備考】

- *1 トラビアータ（ピュラトスジャパン株式会社）
- *2 カネカドウィンブルーバー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。



江別製粉

セーグル・ノア・レザン（冷蔵長時間発酵法）



使用粉：TYPE ER・ライ麦全粒粉

ライ麦使用比率 20%



【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） | L 5分 オートリリース10分↓ L 1 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220℃） | 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。



江別製粉

ロッゲ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 捏 |
|--------------|---------|--------------|----------|
| 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℃ |
| 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） | L7分 |
| 本捏捏上温度 | 29～30℃ |
| 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℃／75%） | 50分 |
| 焼成（上火230℃／下火230℃） | 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分間たったら閉める。5分後に上火210℃／下火210℃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。



江別製粉