信州産小麦全粒粉を使った

ホールホィート　ブレット（全粒粉入り食パン）

石臼挽きの長野県産全粒粉を30%加えた食パンです。全粒粉の添加量が多い配合ですが、全粒粉のエグ味がなく、まろやかな風味に仕上がります。穀物の風味に加えて、
もっちりとした食感も楽しめるパンになります
トーストしてさっくりとどうぞ・・・
小物パンのベース生地やピザパンの生地としてもご利用いただけます。

ストレート法

原材料名	配合 %
スーパーベストワン	70
長野県産全粒粉	30
釜焚き島砂糖	5
ゲラントの塩	2
脱脂粉乳	1
ショートニング	5
インスタファームインスタントドライイースト（赤）	0.9
水	68

工程条件	
混捏時間	L3M4↓L3M4
捏ね上げ温度	27℃
発酵時間	60分
分割重量	270g×4，おやき 50g
型比容積	3.2
ベンチタイム	20分
ホイロ時間	60分
ホイロ温度／湿度	33℃，80%
焼成温度	上200℃／下220℃
焼成時間	食パン　30分
	おやき　12分～14分

【おやき】

おやきは、小麦粉の生地で野沢菜などの惣菜を包んで、焼いたり蒸したりして食べる信州の郷土食です。今回は、全粒粉食パンの生地を利用しておやきを作ってみました。