



製品特徴

液種を使用することにより、じんわりとしたの甘みを引き出した、味わいのあるパンドミとベーグルです。

同じ生地を使用し、発酵時間を変えて作成できます。

配合

	原 材 料	NP	%	備考
液種	ゆめあかり	●	60	
	インスタント ドライイースト		0.2	サフ赤
	水		60	
本捏	ゆめあかり	●	40	
	食塩		2	
	モルトシロップ		0.2	
	脱脂粉乳		1	
	はちみつ		4	
	ショートニング		5	
	インスタント ドライイースト		0.5	サフ赤
	水		5	
	液種		120.2	

工程

混捏時間	L 3分	
捏上温度	24℃	
発 酵	5℃	
	15時間～	
混捏時間	L 3M3 ↓ L1 M3H1	
捏上温度	27℃	
	ベーグル	パンドミ
発酵時間	30分	30分P 30分P 20分
分割重量	120g	520g×2
比容積	-	3.5(2斤型)
ベンチタイム	20分	30分
成型	ベーグル成型	手丸め
ホイロ	30℃ 80%	38℃ 80%
	30分	70分(型すれまで)
湯通し※	片面45秒 (90~95℃)	-
		-
焼 成	200/200℃	200/230℃
	17分	35分

ワンポイントアドバイス

※ベーグルの表面につやを出したい場合には、ボイル用のお湯にモルトシロップ0.5%を配合する