

4 大山こむぎのベーグル

冷蔵オーバーナイト法

- ・大山こむぎの小麦粉の風味の良さを活かしたベーグルです。
- ・ベーグル特有のしっかりした弾力と歯切れの良さが楽しめるサンドに最適です。
- ・様々なバラエティベーグルをお作りいただけます。



4Kg仕込み

4000

(本捏)

大山こむぎパン用粉 MKD	柄木田製粉	50	2000
大山こむぎパン用粉 GTK	柄木田製粉	50	2000
ゲランドの塩	鳥越製粉	1.8	72
グラニュー糖		3	120
マウリパン インスタント ドライースト(赤)	鳥越製粉	0.3	12
プレミアムショートニング	ADEKA	3	120
粉末モルトエキス	日仏商事	0.2	8
水		66	2640
小計		174.3	6972

■本捏ミキシング

オールインL3ML6MH2

ドライ克蘭ベリー 20%

■捏上温度 25℃

■分割重量 80g

■フロアタイム 室温30分

■冷蔵発酵 5℃ オーバーナイト

■復温 40分

■軽く麺棒で延ばした後 リング成形

■ラックタイム 15分

■ケトリング 1分30秒反転1分

■焼成 上220℃ 下210℃ スチームなし 18分～