

3 北海道産小麦の湯種食パン

湯種冷蔵オーバーナイト

- ・湯種ならではのモチモチした食感と北海道小麦(春よ恋)のもち感が合わさった独特の食感の食パンです。
- ・応用範囲の広い生地ですので 今回はあん食パン、豆パン等に応用しました。
- ・独特の粘りと小麦の甘さを実感していただけます。



7Kg仕込み

7000

(湯種配合)

配合 %

仕込み量 g

小麦のmirai	柄木田製粉	30	2100
上白糖		2	140
食塩		2	140
熱湯(90℃以上)		30	2100
小計		64	2380

小麦粉、上白、食塩をボールで混合

熱湯を一気に注ぎ、ML2分程度 団子状にする。(捏上げ目標55℃以上)

ラップ等で密閉し冷めたら冷蔵庫で(5℃)オーバーナイト

(本捏)

小麦のmirai	柄木田製粉	70	4900
上白糖		3	210
脱脂粉乳		2	140
パンテオンセレクトM(コンパウンド)	ミヨシ油脂	7	490
マウリパン インスタント ドライースト(赤)	鳥越製粉	1	70
水		40	2800
小計		123	8610

■本捏ミキシング

L3ML4 ↓ 油脂L2ML4

■捏上温度 26℃

■フロアタイム 60分

■分割重量 山食 440g×2 あん食 45g×2 豆パン 50g

■ベンチタイム 25分～

成形 山食 棒状 巻き込み 2山

あん食 つぶあんNR 23gを包あん後 延ばして 巻き込む ミニローフ使用

豆パン 金時豆かのこ 25g包あんし 丸目直す

■ホイロ 38℃/75% 山食 80分 あん食 50～60分 豆パン 60分

■焼成 山食 上200℃ 下220℃ スチーム入れ 35分～

あん食 上200℃ 下200℃ スチームなし 20分～

豆パン 手粉を振ってから焼成

上180℃ 下180℃ スチームなし 12分～