

1 CW-L ホームベーカリー レシピ

- カナダ産 1 CW原料の特長を生かしたレシピです。
- この小麦粉の持つ弾力と縦に伸びる力を考慮して小麦粉の量を減らして仕込みます。
- 高吸水タイプ°の小麦粉にしっかりと加水し独特のもっちりした食感をお楽しみください。

	%	Aタイプ <small>°</small> g	Bタイプ <small>°</small> g
小麦粉 1 CW-L	100	240	240
インスタントドライイースト	1.04	2.5	2.5
グラニュー糖	8.3	20	20
食塩	1.6	3.8	3.8
脱脂粉乳	2	5	5
無塩バター	8.3	20	25
水	74	183	178

- A多加水タイプ° もちもちした食感が楽しめます。
- B多油脂タイプ° しっとり感のち弾力感