

### 3. 北海道産小麦と長野県産小麦の全粒粉のハードロール 冷蔵ホバークト法



国内産小麦「春よ恋」と「きたほなみ」から作られた製パン用小麦粉『小麦のmirai』と『長野県産石臼挽き全粒粉』を使ったもちりとしたハードロールです。朝食、ランチ、ディナーとシーン選ばない素朴な味わいの、飽きのこない食卓パンです。くるみ、チーズとの相性抜群です。ご家庭の設備でも作りやすい配合、工程です。

3 K g 仕込

小麦のmirai	柄木田製粉	80	2400
長野県産石臼挽き全粒粉	柄木田製粉	20	600
釜焚 島砂糖	薩南製糖	3	90
ゲランドの塩	鳥越製粉	1.8	54
インスタントドライイースト (赤)	マウリパン	0.4	12
DANTE エクストラバージンオリーブオイル	日本製粉	3	90
水		70	2100
合計		178.2	5346

※クルミ1/8ナゲットLSPは生のまま対生地20%

ダイスカットチーズ 対生地20% ミキシングの最後に混ぜ込む

- ミキシング L-3 ML-3 ↓油脂 ML-4
- 捏上温度 24℃
- フロアタイム 30分パンチ後 冷蔵庫5℃ 12～16時間
- 分割 復温60分 プレーン70g くるみ/チーズ80g
- ベンチタイム 20分
- ホイロ 布取り 33℃ 75% 60分
- カット後 プレーンはカット後EXバージンオリーブオイルとゲランドの塩で仕上げる  
くるみはカット後茶こしでライ麦粉 細挽きで化粧する
- 焼成 スチームを入れて直焼 210℃ 15分