

100% HOKKAIDO パン用粉

春小麦の
美味しさを、
もういちど。



100% HOKKAIDO パン用粉 創立70周年記念シリーズ

NET 20kg

北海道産の春まき小麦3種類「ハルユタカ」「春よ恋」「はるきらり」を独自のブレンドで配合したパン用粉。優しい甘さが広がるパンに仕上がります。

灰分：0.48%

蛋白：11.0%



北海道の春まき小麦だけを使用

数ある北海道産小麦の中でもパンづくりに向いていると言われる春まき小麦だけを贅沢に使用。独特の甘さを持つ「ハルユタカ」、安定性抜群の「春よ恋」、歯切れの良さが持ち味の「はるきらり」…3つの小麦が奏でるハーモニーが、パンの味わいを深めます。

しっとり食パン (湯種+アドミ法)

【配合】

100% HOKKAIDO パン用粉	10 %
熱湯 (95℃以上)	20
グラニュー糖	2
食塩	1
脱脂粉乳	3
生イースト	2
水	30
100% HOKKAIDO パン用粉	90 %
グラニュー糖	4
ハチミツ	3
食塩	1
無塩バター	6
生イースト	0.5
生クリーム	10
水	16~17

【工程】

湯種	湯種ミキシング(縦型ミキサー) ビーターを使用して糊状になるまで混ぜる
湯種	湯種捏上温度 50℃以上 放冷後、冷蔵庫(5℃)で一晩置く
液種	液種ミキシング・液種捏上温度 ホイッパーで良く混ぜる 30℃
液種	液種発酵時間(27℃/75%、5℃) 4時間発酵後、冷蔵庫(5℃)で一晩冷蔵させる
本捏	本捏ミキシング(縦型ミキサー) L3分M3分MH1分 ↓ L2分M3分MH1分
本捏	本捏捏上温度 26℃ フロアタイム(27℃/75%) 60分
分割	分割重量 225g×3 (型比容積3.9)
ベンチ	ベンチタイム(27℃/75%) 30分
成形	成形 モルダーに2回通す
ホイロ	ホイロ(38℃/80%) 43~45分
焼成	焼成(上火210℃/下火210℃) 30分

江別製粉株式会社

〒067-0003 北海道江別市緑町東3丁目91番地

TEL 011-383-2311 FAX 011-383-2315

<http://haruyutaka.com>

