

もっちり全粒粉ブレッド

業務用
荷姿 : 10kg
賞味期限 : 90日

もっちりしっとり食感の食べやすい全粒粉パンが作れるブレッドミックスです。

添加物表示不要(※1)で、全粒粉 100%(※2)のパンを手軽に仕込むことができます。

(※1) 当社標準配合仕込時

(※2) ミックス中の小麦粉に占める割合

標準製法

<ミニ食パン（ワンローフ型）> よりしっとりもっちり食感のミニ食パン用レシピ



＜配合＞

原材料	%
ミックス	100%
パン酵母（生）	2.3%
バター	8%
水	65%

※山型食パン（2斤型）の作成には、裏面レシピをご参照ください。

＜工程＞

ミキシング	低速2分 中速7分 (バター投入) 低速1分 中速3分
捏上温度	27°C
フロアタイム	27°C/75%、60分
分割重量	140G×3 (ワンローフ型)
比容積	3.6
ベンチタイム	25分
成形	俵型
ホイロ	38°C/85%、約40分(型上0.5CM)
焼成	25分(スチーム有) 200°C/240°C

<山型食パン（2斤型）>

より全粒粉の風味をマイルドにした、保形性に優れた食パン用レシピ



<配合>

原材料	%
ミックス	100%
パン酵母（生）	2.3%
バター	8%
水	55%
卵	10%

<工程>

ミキシング	低速2分 中速5分（バター投入） 低速1分 中速3分
捏上温度	27°C
フロアタイム	27°C/75%、60分
分割重量	350G×3（2斤型）
比容積	3.3
ベンチタイム	25分
成形	俵型
ホイロ	38°C/85%、約50分(型スレ)
焼成	40分(スチーム有) 190°C/230°C