

ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. P76

米粉パンミックス(10kg)

【特徴】 もちもちした食感の米粉パンが手軽に作れるミックスです。
砂糖を配合していないので、惣菜系や菓子パン系など バラエティーに
富んだアレンジが可能です。

～お米パン～

原 料	%	備 考	工 程 条 件	
配合				工程
ミックス	100		ミキシング	L3M3↓L1H7
生イースト	3.5		生地温度	22~24°C
砂糖	12		フロータイム	10分
食塩	1.8		分割	バターロール50g、ロール80g
脱脂粉乳	3		ベンチタイム	10分
マーガリン	15		ホイロ	38°C 80% 60分
全卵	15		オープン	200°C 10~12分
水	68			

<備考>

成形はモルダー成型可能。設定は通常ロールパン設定で。

捏上温度は高すぎず、低すぎず(22~24°C)。

焼成時間は通常よりやや長めに。

写真はバターロール成型(生地50g)。



お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

NIPPON 日本製粉株式会社 <http://www.nippn.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1
関東支店 TEL.(03)3350-3604
仙台支店 TEL.(022)711-1157

名古屋支店 TEL.(052)203-1243
大阪支店 TEL.(06)6448-5745
高松営業所 TEL.(087)851-5220

広島支店 TEL.(082)243-2200
福岡支店 TEL.(092)451-5711
札幌支店 TEL.(011)261-2481