

# 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 バリエーションに  
富んだアレンジが可能です。

## ～お米パン～

原材料	%	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℃
砂糖	12		フロアタイム	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℃ 80% 60分
全卵	15		オープン	200℃ 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℃)。

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.nippon.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