

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。

～米粉食パン～

	原材料	%	備考	工程条件	
中 種	クイン	70		混捏時間	L2 M2
	イースト	2.2		捏上温度	24.0℃
	イーストフード	0.1		発酵時間	4時間
	水	40		発酵室温	27℃/80%
本 捏	ミックス	30		混捏時間	※L2M4 ↓ L1M3H2
	食塩	2		捏上温度	27℃
	上白糖	5		フロアタイム	20分
	脱脂粉乳	2		分割重量	型生地比容積 3.7
	ショートニング	5		ベンチタイム	20分
	水	32		ホイロ条件	38℃/80%
				ホイロ時間	40分
				焼成温度	210℃
				焼成時間	35分

※膜の出来が速いので、オーバーミキシングに注意。

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

名古屋支店 TEL.(052)203-1243

広島支店 TEL.(082)243-2200

関東支店 TEL.(03)3350-3604

大阪支店 TEL.(06)6448-5745

福岡支店 TEL.(092)451-5711

仙台支店 TEL.(022)711-1157

高松営業所 TEL.(087)851-5220

札幌支店 TEL.(011)261-2481