

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。

～米粉食パン～

| | 原 料 | % | 備 考 | 工 程 条 件 |
|----|---------|-----|-----|-------------------|
| 中種 | クイン | 70 | | 混捏時間 L2M2 |
| | イースト | 2.2 | | 捏上温度 24.0°C |
| | イーストフード | 0.1 | | 発酵時間 4時間 |
| | 水 | 40 | | 発酵室温 27°C/80% |
| | | | | |
| 本捏 | ミックス | 30 | | 混捏時間 ※L2M4↓L1M3H2 |
| | 食塩 | 2 | | 捏上温度 27°C |
| | 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°C/80% |
| | | | | ホイロ時間 40分 |
| | | | | 焼成温度 210°C |
| | | | | 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

NIPPN 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