



製品特徴

- 北海道産全粒粉100%を使用した塩パンです。
- 全粒粉を湯種にすることで全粒粉特有のえぐみや独特の風味が抑えられ、食べやすいパンになります。

配合

	原 材 料	NP	%	備 考
【湯種】	RD全粒粉	●	30	
	熱湯		45	
【本捏】	RD全粒粉	●	70	
	イースト		2	
	ビタミンC		15ppm	
	食塩		2	
	上白糖		2	
	はちみつ		2	
	ショートニング		8	
	水		25	

備考

工程

【湯種】	
ミキシング	L 2M2
捏上温度	60℃以上
粗熱をとったのち冷蔵保管	
ミキシング	L 2M9 (湯種・油脂) L 2M7
捏上温度	24℃
フロアタイム	30分P30分P
発酵	5℃ 一晚
復温	60分
分割	70g
ベンチ	20分
成形	バター10gを巻く
ホイロ	32℃ 80% 60分
焼成前	粗塩をトッピング
焼成	220℃/210℃ 12分 スチーム
仕上げ	バターを塗る