

あかねぼし



小麦粉規格中心値
灰分 0.45%
蛋白 11.8%

記載の規格は原料事情により変更させていただく場合があります。

A blend of Yume Chikara from Hokkaido's wheat

茜星は北海道産小麦“ゆめちから”をブレンドした北海道産小麦100%の小麦粉です。“ゆめちから”をブレンドすることでボリューム感のあるパンを作ることができ、北海道産小麦特有の「もっちり」とした食感をお楽しみいただけます。

<湯種食パンおすすめレシピ>



※湯種には数多くの特許がございますので、加水や配合調整の際にはご留意のほど宜しくお願い致します。
※加水の多い生地は焼成後の管理によって、日持ちに影響致します。

◆湯種生地

茜星 20%
熱湯 40%
食塩 1%
上白糖 1%

湯種工程

L1M1分 60℃
粗熱が取れたら 5℃ 18時間(ビニール包み)

液種工程

ホイッパー手混ぜ 26℃
25℃ 1時間 その後 5℃ 18時間～

本捏工程

L2M4↓(湯種生地) L2↓(油脂) L1M5分
目標捏ね上げ温度 27℃ 一次発酵条件 27℃(75%) 60分
生地比容積 目安 3.7
モルダー2回通し 俵型
最終発酵条件 38℃(85%)
40分(型75%出)
焼成 200/200℃ 38分

◆本捏生地

茜星 60%
インスタント
ドライイースト
0.7%
食塩 0.8%
上白糖 7%
脱脂粉乳 3%
無塩バター 4%
水 25%～

日本製粉株式会社
東京支店 03-3350-2440
関東支店 03-3350-3604