

《石臼挽もち小麦粉》 石臼挽もち小麦粉 紅



ベーグル



Recipe



Point

- モチハルカのでんぷん特性で、湯通し無しでも作れます。
- もっちり、しっとりした食感のベーグルです。

配合

シエールフランス	80.0 %
石臼挽もち小麦粉 紅	20.0 %
上白糖	3.0 %
塩	2.0 %
パン酵母	1.0 %
水	58.0 %

工程

ミキシング	L10M2
捏上温度	26℃
フロアタイム(27℃、75%)	60分
	硬い生地のため、台の上で押し丸めてまとめる
分割	100g
成形	棒状(20cm)からリング状
ホイロ(27℃、75%)	60分
焼成(天板載せ、上火230℃、下火190℃)	17分 ※窯入れ後蒸気多め

