

《石臼挽もち小麦粉》 石臼挽もち小麦粉 紅



もちパン



Recipe

Point

- もっちりした食感、しっとりとしたくちどけが惹き立ちます。
- シンプルな配合で、加水たっぷりやわらかい生地です。

配合

南のめぐみ	85.0 %	上白糖	1.8 %
石臼挽もち小麦粉 紅	15.0 %	無塩バター	1.0 %
パン酵母	2.3 %	水	70.0 %
カンホアの塩	2.0 %	バシナージュ	30.0 %

工程

ミキシング	AT10分後塩・きび糖・パン酵母・無塩バター L5 ↓ L4MH7~8MHでバシナージュ
捏上温度	23℃
発酵時間・温度	30分パンチ後4℃オーバーナイト
復温	2時間~(生地温度20℃程度)
分割・成形	120~130g(シリコンカップ使用時95%目安) 長方形に分割し、カードでかき取るように丸める
ホイロ	無し
焼成(上火250℃、下火230℃)	窯入れ後2分でスチーム 15分~

