

《石臼挽もち小麦粉》 石臼挽もち小麦粉 紅



リュスティック



Recipe



Point

- 多加水、長時間発酵でもち小麦ならではの、もちもち感、しっとり感があり、旨み が特長です。
- 歯切れがよく、口どけの良さがサンドイッチにもマッチします。

配合

南のめぐみ	85.0 %
石臼挽もち小麦粉 紅	15.0 %
モルト ※配合の水の一部で溶いておく	0.3 %
食塩	2.1 %
インスタントドライイースト	0.3 %
水	80.0 %

工程

ミキシング	L3 ※材料が混ざるまで。生地は巻き取りません。
温度	24℃
発酵時間	30P30P(27℃)→冷蔵(オーバーナイト)
復温	芯温:15℃以上
分割・成形	100~140g 軽く四角に折りたたんで裏返し、四角や長方形にカットする。
ホイロ(27℃、75%)	16分~
焼成(上火260℃、下火230℃)	10分、窯入れ前後に蒸気各1回

*窯の温度はご使用の機種により調整してください。

