

# 《石臼挽もち小麦粉》 石臼挽もち小麦粉 紅

## もち小麦食パン



## Recipe

### Point

- もっちり、しっとりとした甘みのある食パンです。
- 老化が遅いため、かたくなりやすく、経時耐性があります。
- しっとり感が強く、サンドイッチ用のパンにもおすすめです。

## 配合

南のめぐみ	90.0 %	脱脂粉乳	2.0 %
A:石臼挽もち小麦粉 紅	10.0 %	マーガリン	6.0 %
A:熱湯	20.0 %	パン酵母	2.0 %
上白糖	6.0 %	水	48.0 %
食塩	2.0 %	A:湯種処理	

## 工程

ミキシング	L3M3MH1 ↓ L3M3MH1
温度	27℃
発酵時間	60分P30分
分割重量	450g
ベンチタイム	30分
成形	ワンローフ
ホイロ(38℃、85%)	70分
焼成(上火220℃、下火220℃)	25分

暮らしにすてきをとどけたい  
**Bears** 熊本製粉



《商品のお問い合わせ先》

熊本本社 熊本市西区花園1丁目25-1  
営業部 Tel 096-355-1223  
研究開発部 Tel 096-352-1802