

全粒粉ハースブレッド



えぐみの少ない『長野県産石臼挽き全粒粉』の特長を引き出した食事パンです。長野県産強力原料の小麦粉『華梓』の風味を引き出す配合です。

フルーツボールは全粒粉の香ばしさとフルーツの酸味がベストマッチします。

■配合1

・華梓（柄木田製粉）	90%	3600g
・長野県産石臼挽き全粒粉（柄木田製粉）	10%	400g
・モルトシロップ（粉やの息子）	0.5%	20g
・水	65%	2600g

■配合2

・インスタントドライイースト（インスタファーム）	0.4%	16g
・ゲランドの塩（鳥越製粉）	2%	80g
・水	5%	200g

■配合3（フルーツボール用）

・ドライランベリー（粉やの息子）	10%	200g	*赤ワイン漬け
・ドライフィグ（粉やの息子）	10%	200g	*白ワイン漬け
・サルタナレーズン（粉やの息子）	10%	200g	*ラム酒漬け

※生地を2分割した場合の重量を記載しています。

■工程

□オートリーズ法 ミシグ 配合1を低速-3分 オートリーズ30分

↓イーストと水を加え 低速-3分 ↓食塩を加え 低速-3分 中低速-1分

□捏上目標温度 オートリーズ20℃ 最終 24℃

□フロアタイム 90分パンチ後冷蔵 10℃ 19~20時間

□室温もどし 30分→分割丸め→ベンチタイム30分（生地温度20℃まで）

□分割重量 バケット 200g フルーツボール 120g+包み用生地 40g

□ホイロ 32℃ 80% 80分 フルーツボールは90~95分

□焼成 スチーム入れ

○上220℃ 下230℃ バケット 18分、フルーツ 23分