



五穀豊穰

シリーズ

特殊焙煎技術により非常に香ばしい風味
ヘルシーで美味しい全粒粉です。

五穀豊穰®

国産小麦100%

焙煎香る全粒粉

 奥本製粉株式会社

五穀豊穡焙煎香る全粒粉使用湯種食パン

配 合

パンセ	100	%
い〜湯だね！冷凍湯種-SP	60	
生イースト	2.8	
イーストフード(一般)	0.1	
砂糖	8.0	
マーガリン	5	
水	66	
※五穀豊穡焙煎香る全粒粉 (水漬け) 対粉	20	

工 程

ミキシング	L4分ML8分MH1分↓<油脂> L2分ML4分MH1分↓ 五穀豊穡焙煎香る全粒粉L2分ML2分
捏上温度	28℃
発酵条件	28℃、60分
分割重量	220g×3 (1.5斤、型比容積3.9)
ベンチタイム	0分
成型方法	分割後即成型
ホイロ温度	38℃ 80%RH
ホイロ時間	70分～ (型上1cm)
焼成温度	上火170℃ 下火230℃
焼成時間	35分～

五穀豊穡焙煎香る全粒粉水漬け配合	%
五穀豊穡焙煎香る全粒粉	100
水	210

