



千葉製粉

全粒粉パン

【特徴】 国内産小麦花象春乙女を使用する事によりボリューム感が出ます。また、細かく挽いた、春よ恋全粒粉を配合する事で、食べやすいロールパンに仕上がります。

【製法】 ストレート法

配合

花象 春乙女	50%
春よ恋全粒粉	50
イーストフード	0.1
上白糖	12
食塩	1.6
脱脂粉乳	2
生イースト	3
ショートニング	15
水	75~

工程

ミキシング	L 3 M 8 ↓ M 3 H 3 ~
捏上生地温度	28℃
醗酵時間	60分
分割・丸目	60g
ベンチタイム	30分
成形	丸目
ホイロ条件	38℃ 80%
ホイロ時間	50分~
焼成温度	220℃
焼成時間	12分~

備考



千葉製粉株式会社

千葉県千葉市美浜区新港 17 番地

Tel.: 043-241-0111

Fax: 043-247-8282

URL: www.chiba-seifun.co.jp