

全粒粉食パン

【特徴】 国内産小麦“春よ恋”の全粒粉を使用した食パンです。独自の粉碎方法により、少量配合でもフスマ片が分かりやすく、多量配合でも食感やボリュームが低下しづらい全粒粉です。

【製法】 ストレート法（2時間醗酵）

配合		工程	
花象春よ恋 100	80%	ミキシング※1	L2M3↓L1M3H2~
春よ恋全粒粉	20	捏上生地温度	28℃
生イースト	2	醗酵時間	120分（80分パンチ）
上白糖	5	分割・丸目	400g（ワンローフ1斤分）
食塩	2	ベンチタイム	20分
脱脂粉乳	2	成形	モルダーもしくは麺棒
ショートニング	4	ホイロ条件	38℃ 85%
水	72~	ホイロ時間	約40分
		焼成温度	210℃
		焼成時間	約25分

備考

※1 全粒粉の量を増やすとまとまりが悪くなりますので、油脂入れ前をやや長めにかけてください



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