



もち大麦パン・ド・ミ

- ・「もち大麦粉」を配合したパン・ド・ミです。
- ・もちり、口溶けの良い食感が特長です。

【配 合】	ジェニュイン	80%	※強力粉
	もち大麦粉	20%	
	はちみつ	4%	
	ゲランドの塩	2%	
	ヨーグルト	10%	
	マーガリン	3%	
	TU-B-03 ゴールドマルツ	0.5%	※ビタミンC、イーストフード、モルトパウダー入り 改良剤
	TM-K-01 ディアマルト	0.3%	※活性モルトシロップ
	マウリパン（赤）	0.5%	※食事パン用インスタントドライイースト
	水	75%	

【製 法】	ミキシング	（フック使用）
		低速4分、中低速4分↓
		低速2分、中低速4分
	生地温度	25℃
	フロアタイム	120分
	分割重量	400g
	成 形	なまこ型に成形後、パウンド型に型詰め
	ホ イ ロ	28℃、75%、80分
	焼 成	210℃、25分（蒸気焼成）

