



もち大麦パン・ド・ミ

- ・「もち大麦粉」を配合したパン・ド・ミです。
- ・もっちり、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 ディアマート	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ライースト
	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°C	
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 口	28°C、75%、80分	
焼 成	210°C、25分（蒸気焼成）	

