



もち大麦ベーグル

- ・「もち大麦粉」を配合したベーグルです。
- ・もっちり、噛み応えのある食感が特長です。

【配 合】	ジェニュイン	90%	※強力粉
	もち大麦粉	10%	
	上白糖	3%	
	ゲランドの塩	2%	
	ショートニング	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
	生イースト	1.5%	
	水	66%	

【製 法】	ミキシング	(フック使用)
		低速5分↓(油脂) 低速2分、中高速5分、高速2分
生 地 温 度	26°C	
フロアタイム	10分	
分 割 重 量	80g	
成 形	リング成形	
ホイ 口	28°C、75%、40分	
焼 成	210°C、15分 (蒸気焼成)	

