



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、マルチビタミン入り 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℃
	フロアタイム	10分
	分割重量	80g
	成 形	リング成形
	ホ イ 口	28℃、75%、40分
	焼 成	210℃、15分(蒸気焼成)

