北海道産バラエティブレッド用粉誕生！

春播き小麦「春よ恋」を主体としており、小麦粒の外皮に近い部位を中心に数品種の小麦をブレンドしたこだわりのパン用強力粉です。吸水性や作業性に優れ、味・風味が引き出しやすいパン用粉です。

灰　分　0.57%　　　粗たん白　13.0%
※原料事情により、分析値は変更になる場合があります。

製品特長

○吸水性やミキシング耐性に優れます。
○深い香りや奥行きのある味わいのパンに仕上がります。
○ストレート法はもとより、冷蔵法での製品アイテムに適しています。

フランスパン

【配合】

ノースポール	100.0%
塩	1.8%
インスタントドライイースト	0.7%
BBJ	0.05%
ユーロモルト	0.3%
水	72.0%

【工程】

ミキシング	L8M4
捏上温度	24℃
フロアタイム	4℃帯で18h保管
分割・丸め	350g
ベンチタイム	10分
成形	バタール成形
ホイロ	50分～　28℃/80%Rh
焼成	32分～　220℃/250℃

※クープ、スチーム有り

リュスティック・フリュイ

【配合】

ノースポール	100.0%
塩	1.8%
インスタントドライイースト	0.3%
ユーロモルト	0.3%
水	80.0%
クルミ	10.0%
レーズン	10.0%

【工程】

ミキシング	L1～2
捏上温度	23℃
フロアタイム	60P30後、4℃帯で18h保管。その後、P60P30
	※最初のPの時にクルミとレーズンを入れる。
分割	各種
ホイロ	50分～　28℃/80%Rh
焼成	25～30分　220℃/250℃

※クープ、スチーム有り

札幌
木田製粉株式会社

〒002-8026
北海道札幌市北区篠路6条7丁目2-28
TEL:011-773-7777　FAX:011-771-9789
HP:http://www.kidaseifun.co.jp/