

オーガニックくるみの パン・オ・ノア



■あくの少ない オーガニックくるみの特長を生かした くるみパンです。
全粒粉の風味を加えた生地をカルピスの軽い酸味で次々と手が伸びる食事パンに仕上げました。

●ストレート法(仕込み量:2kg)

オーガニック プライムハート 強力粉	80%	1600 g
オーガニック プライムハート 全粒粉	20%	400 g
上白糖	3%	60 g
ショートニング	3%	60 g
ゲランドの塩	2.1%	42 g
インスタントドライイースト	1%	20 g
モルトシロップ	0.5%	10 g
オーガニック クルミ LHP	30%	600 g
カルピス	3%	60 g
水	70%	1400 g
合計		4252 g

・クルミはオーブンで軽く から煎りしてから冷ましておく

- ◆ミキシング 低速 5分 中低速4分 高速1.5分 クルミを加えて 低速2分
- ◆フロアタイム 60分
- ◆分割 200g なまこ型
- ◆ベンチタイム 30分
- ◆ホイロ 28℃~30℃ 75%RH 60分
- ◆焼成 上220℃~230℃ 下210~220℃
クープ入れ後 スチーム入れ 約15~18分