

## オーガニック プライムハード 食パン(冷蔵発酵50%中種法)



■プライムハード小麦ならではの引きのなさ、サクサクした食感を生かした食パンです。サンドイッチ等に最適です。

●50%中種法(仕込み量:5kg)

### 【 中種法 】

オーガニック プライムハード強力粉	50%	2500 g
インスタントドライイースト	0.3%	15 g
水	30%	1500 g

◆中種ミキシング 低速 2分 中速 1分

◆捏上温度 24℃

◆フロアタイム 60分

◆冷蔵発酵 5℃前後 15時間程度

### 【 本捏 】

オーガニック プライムハード強力粉	50%	2500 g
ゲランドの塩	1.8%	90 g
上白糖	6%	300 g
無塩バター	6%	300 g
インスタントドライイースト	0.7%	35 g
脱脂粉乳	3%	150 g

- ◆復温 10℃程度まで常温で60分
- ◆ミキシング 低速 5分 中速 5分 ↓低速 3分 中速 3分
- ◆捏上温度 28℃
- ◆フロアタイム 30分
- ◆ベンチタイム 20分
- ◆ホイロ 35℃ 75%RH 60分
- ◆焼成 200℃前後 35分
- ◆型比容積 3.8

水	39%	1950 g
合計		9345 g

※プライムハードは縦に伸びにくい生地性になるのでホイロは十分に上げてください。

※通常的小麦粉より型比容積を落として生地重量を増やしてください。

### ●ホームベーカリー配合 (パナソニック1斤型)

オ-ガニック プライムハート <sup>®</sup> 強力粉	270 g
食塩	4.6 g
上白糖	25 g
インスタントドライイースト	2.8 g
コンパウンドマーガリン	13 g
脱脂粉乳	8 g
水	195 g

※プライムハードは縦に伸びにくい生地性ですので小麦粉重量を通常より増やしてください。

※生地の伸展製を良くするために砂糖、油脂、脱脂粉乳は多い目に配合してください。