

信州産小麦全粒粉を使った

全粒粉入りクロワッサン



長野県産小麦で作ったクロワッサンです。
石臼挽きの長野県産全粒粉を20%加え、
小麦の風味を強調しました。
焼き立ての香ばしさが格別です。

ストレート法	
原 材 料 名	配 合 %
華 梓	80
長野県産全粒粉	20
釜 焚 き 島 砂 糖	8
ゲ ラ ント の 塩	1.8
シ ョ ー ト ニ ン グ	5
インスタファームインスタント ドライイースト（赤）	2.2
水	60
ロ ー ル イ ン 油 脂	50

工 程 条 件	
混 捏 時 間	L4M1
捏 ね 上 げ 温 度	24℃
フ ロ ア タ イ ム	30分
冷 却	60分前後
折 り 込 み	三つ折り3回
分 割 重 量	45～50g
ホ イ 口 時 間	60分
ホイ口温度／湿度	33℃, 80%
焼 成 温 度	上230℃／下230℃
焼 成 時 間	12分