

**日清製粉**

中種法

風味が良く、ソフトな食感が長持ちし、
量産にも向いています。

○ドッグロール

【配合】

	中種	本捏
ブリザード イノーバ	-	30%
小麦粉 (ミリオン)	70%	-
イースト	3%	-
食塩	-	1.8%
砂糖	-	5%
脱脂粉乳	-	1.5%
ショートニング	-	5%
全卵	-	5%
水	40%	28%



【工程】

中種ミキシング	L2分M2分
中種捏上温度	26℃
中種発酵時間 (27℃/75%)	2時間
本捏ミキシング	L2分M4分↓(ショートニング)M5分H3分
本捏捏上温度	27℃
フロアタイム	20分
分割重量	60g
ベンチタイム	20分
成形	ドッグロール
ホイロ(38℃/85%)	60分
焼成 (上:220℃/下:190℃)	13分

<お問い合わせ先> 日清製粉株式会社

営業本部第一営業部 TEL. 03(5282)6360 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25
 札幌営業部 TEL. 011(231)3171 〒060-0003 札幌市中央区北3条西3-1(た-リツク札幌ビル)
 仙台営業部 TEL. 022(222)3175 〒980-0811 仙台市青葉区一番町1-3-1(日本生命仙台ビル)
 東京営業部 TEL. 03(5641)8130 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12
 関東営業部 TEL. 03(5641)8010 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12

名古屋営業部 TEL. 052(972)8960 〒461-0008 名古屋市東区武平町5-1(名古屋栄ビル)
 大阪営業部 TEL. 06(6350)6001 〒532-0003 大阪市淀川区宮原3-5-36(新大阪トヨタター)
 中四国営業部 TEL. 086(224)5601 〒700-0907 岡山県北区下石井1-3-16
 福岡営業部 TEL. 092(472)4871 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-19-5(博多石川ビル)