

もちもち玄米ブレッド

やわらかく炊き上げた玄米を加えたもちもち食パンです。泡雪の効果で口溶けのよさがプラスされ、香ばしさがおいしい余韻として残ります。もちもちの玄米パンを食べて、一日の活力源に。



配合

強力粉：ミリオン	90%
タピオカ澱粉	10
US	3
ドージャスト	0.2
砂糖	7
CBフランス	6
食塩	2
脱脂粉乳	2
泡雪	5
水	60
玄米アップ	30

工程

	油脂	玄米アップ
ミキシング	L 3 M 4	M 6 H 3 L 2 分
捏上温度	27	
フロア時間	60	分
分割重量	255g	× 6 (山型)
型比容積	3.5	
ベンチ時間	20	分
ホイロ時間	35	分
ホイロ条件	35	/ 85% RH
焼成時間	40	分
焼成温度	⊕170	・⊖200

緑字は弊社製品です

レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パンの食感が改善され口溶け感が向上します。
US (パン酵母)	耐糖性・パン品質・老化抑制・機械処理性など一度にパンの付加価値を高めるパン酵母です。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで幅広い製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。
CBフランス (発酵バター使用・調製食用脂)	フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。
玄米アップ (練り込み製品)	玄米を軟らかく炊き上げた練り込み素材。生地添加するだけで、食べやすいシリアルブレッドとして差別化が図れます。