



とちち小麦ヌーヴォー2016

菓子パン



特徴

ヌーヴォー小麦の風味が引き立つ、歯切れの良い軽めの菓子パンです。

材料

ヌーヴォー	100
十勝ゆめぶれんど	
生イースト	3.2
塩	1
砂糖	12
バター	10
脱脂粉乳	4
全卵	12
生クリーム	3
ヨーグルト	4
水	48

製法

1	ミキシング	L3 M3 H3 油脂↓
		L3 M4 H3
		捏ね上げ 25°C
2	1次醗酵	27°C 30分
3	冷蔵	4°C 12時間～
4	戻し	27°C 60分
3	分割 丸め	40g
4	ベンチ	50分
5	成形	
6	2次醗酵	34°C 60分
7	焼成	上火 220°C 下火 210°C 10分