

とち小小麦ヌーヴォー2022 食パン		2022/9	
ゆめきらり 山食パン		220902	
製造の特徴		材料	
<ul style="list-style-type: none"> ・吸水が多い ・途中生地がダレ、ベタつきがあるが、成型時にはなくなる ・生地の張りとし引きが強くなりやすい 		本捏ね	ゆめきらり 100% 生イースト 2% 塩 2% 砂糖 4% 無塩バター 4% 水 79% 水（バシナージュ） 2%
製品の特徴			
<ul style="list-style-type: none"> ・もちもち感、自然な甘み、小麦の豊かな風味が強いパン ・クラストは少しソフトになり、香りが良い 			
製法			
本捏ね	粉と水だけで低速3分捏ね 常温で30分		
	油脂以外を入れ、 低速2分、中速4分、高速3分 油脂を入れ、 低速3分、中速3分、 バシナージュ水を入れながら、高速2分 27℃		
一次発酵	26～27℃で60分		
分割	220g		
成形	ベンチ30分 なまこ型に成形し、型入れ		
二次発酵	33℃で60分		
焼成	上火210℃、下火220℃で35分		