

2019年度 ノーヴォー小麦 製パン性レポート

	ゆめきらり	ゆめぶれんど	モンステイル
ミキシング・吸水	吸水が多い（通常の+3%） ミキシング耐性が強い	ミキシング耐性が強い	吸水が多い（通常の+5%）
生地状態	張りが強く、ベタつき少ない	張りが強く、ベタつき少ない	張りが強く、ベタつき少ない 少し発酵が強い
仕上がり	窯伸びが良い もちりと仕上がる 風味と甘みが強い	窯伸びが少し弱い 風味がやさしく、強い	風味が強い

	キタノカオリ T85	スムレラ	ライ麦
ミキシング・吸水	吸水が遅く、少し少ない	吸水が少し多い	吸水が多い
生地状態	発酵が強い ベタつきが多い	程よく扱いやすい	ベタつきが少ない 発酵が良い（発酵阻害しにくい）
仕上がり	風味が強い クラストの歯切れが悪い	風味と甘みが強い	風味がやさしく、酸味が少ない ふんわりと焼き上がる

※通常品との比較です。 ※レシピや製造環境などによって異なります。