



とちち小麦ヌーヴォー2016

ゆめきらり山食パン



「ヌーヴォー北海道ゆめきらり」を100%使用した小麦の自然な甘みを感じる、シンプルな材料の食パンです。醗酵と窯伸びも良く、ふんわり、もっちりとしたパンに焼き上がります。

原価 52.5 円

販売価格 200 円

原価率 26.3%

材料

ヌーヴォー	100
北海道ゆめきらり	
生イースト	2
塩	2
素焚糖	4
無塩バター	4
水	71

製法

1	ミキシング	L5 オートリーズ 15 M4 H3 油脂↓ M3 H2 捏ね上げ温度：27℃
2	1次醗酵	26℃ 60分※
3	分割 丸め	220g
4	ベンチ	25分
5	成形	なまこ型 → 型入れ
6	2次醗酵	34℃ 60分
7	焼成	上火 210℃ 下火 220℃ 35分

※生地がゆるい場合 60 P 20