



とちち小麦ヌーヴォー2016

あんぱん



「ヌーヴォー北海道ゆめきらり」を使用した生地を、一晩寝かせてゆっくり水和させることで小麦の自然な甘みと香りを感じるしっとりとして菌切れの良い生地に焼き上がります。ほんのり香ばしい白ごま油の風味が小倉餡の美味しさを引き立てます。

原価 45.2 円

販売価格 150 円

原価率 30.1%

材料

ヌーヴォー	85
北海道ゆめきらり	
ヌーヴォー	15
北海道モンステイル	
ドライイースト	0.5
塩	1.6
素焚糖	10
ゴマ油	7
水	70
粒あん	40

製法

1	ミキシング	L6 M5 H3 油脂↓ M3 H1 捏ね上げ：28℃
2	1次醗酵	60分 26℃ 5℃ 15時間～ 常温戻し
3	分割 丸め	50g
4	ベンチ	60分
5	成形	
6	2次醗酵	34℃ 60分
7	焼成	上火 230℃ 下火 210℃ 10分