



とちち小麦ヌーヴォー2017

ゆめぶれんど山食パン



「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。

材料

ヌーヴォー	
ゆめぶれんど	100
生イースト	2
塩	2
素焚糖	4
無塩バター	4
水	77

製法

1	ミキシング	粉・水・塩・砂糖↓ L1分 酵母↓ L3分 M4分 H5分 油脂↓ L2分 M4分 H5分 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	30分
5	成形	なまこ型 → 型入れ
6	2次醗酵	34℃ 60分
7	焼成	上火 190℃ 下火 220℃ 35分

※生地がゆるい場合 60 P 20