

とちち小麦ヌーヴォー2022		2022/9	
カンパーニュ		220904	
製造の特徴	材料		
・張りや伸びの良い扱いやすい生地	本捏ね	ゆめちから全粒粉	50%
		モンステイル	50%
製品の特徴		インスタントドライイースト	0.4%
・エグ味が少ない		塩	2.2%
・小麦の風味が強い		モルトシロップ	0.4%
		水	90%
		老麺	50%
製法			
本捏ね	粉と水で低速 2分 23°Cで 240分		
	残りの材料と老麺を入れ、 低速 6分 25°C		
一次発酵	26°Cで 30分、パンチし 30分、パンチし 60分		
分割	500g		
成形	ベンチ 30分		
二次発酵	27°Cで 60分		
焼成	スチームを入れ、上火 240°C、下火 240°Cで 20分 上火 260°C、下火 230°Cで 25分		