

とち小小麦ヌーヴォー2022		2022/9 220903
コッペパン		
製造の特徴	材料	
<ul style="list-style-type: none"> ・生地 of 張り・伸びが良く扱いやすい ・発酵耐性もあり、製パン性が安定する ・ベタつきやすい 	本捏ね	ゆめきらり 90% スムレラ 10% 生イースト 2.3% 塩 1.9% 砂糖（素焚糖） 8% ハチミツ 2% 全卵 6% 無塩バター 8% 牛乳 16% 水 49%
製品の特徴		
<ul style="list-style-type: none"> ・しっとり感と歯切れが良い ・あんこや総菜など、幅広いフィリングに合う 		
製法		
本捏ね	油脂以外を入れ、 低速 5 分、中速 8 分、高速 1 分 油脂を入れ、 中速 3 分、高速 1 分 25°C	捏ね上げ温度が高すぎないように
一次発酵	27°C で 60 分	
分割・丸め	50g	
成形	ベンチ 25 分 成形	
二次発酵	30°C で 60 分	
焼成	上火 240°C、下火 220°C で 10 分	