



とちち小麦ヌーヴォー2018

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。

材料

| | |
|----------|-----|
| ヌーヴォー | |
| 北海道ゆめきらり | 100 |
| 生イースト | 2 |
| 塩 | 2 |
| 素焚糖 | 4 |
| 無塩バター | 4 |
| 水 | 76 |

製法

| | | |
|---|-------|-------------------------------------------------------------------|
| 1 | ミキシング | 粉・水・塩・砂糖↓ L1分 酵母↓ L3分 M4分 H4分 油脂↓ L2分 M4分 H4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