



とち小麦ヌーヴォー2016

テーブルロール



特徴

ヌーヴォー北海道ゆめきらりの個性を活かした、自然な甘味とバターが香る歯切れのよい軽い食感の食事パンです。

材料

ヌーヴォー	100
北海道ゆめきらり	
生イースト	2.3
塩	1.8
砂糖	10
バター	15
牛乳	5
水	54

製法

1	ミキシング	L3 M3 H3 油脂↓ M4 H4~5 捏ね上げ 27°C
2	1次醗酵	27°C 60分
3	分割 丸め	50g
4	ベンチ	20分
5	成形	
6	2次醗酵	34°C 60分
7	焼成	上火 180°C 下火 200°C 10分