

とち小小麦ヌーヴォー2022		2022/9	
リュスティック		220906	
製造の特徴		材料	
		本捏ね	モンステイル 80%
			スムレラ 20%
製品の特徴			インスタントドライイースト 0.3%
・ 軽い食感なのにもっちりとしている			塩 2.3%
・ 小麦の風味が強い			モルトシロップ 0.3%
			水 90%
製法			
本捏ね	低速 3分 20℃		
一次発酵	24℃で 20分、パンチし 20分、パンチし 20分、パンチし 180分		
分割・成形	150g 手粉を多めに振った作業台に生地を広げ、カードで長方形にカットし、そのままパンマットに並べる（成形なし）		
二次発酵	25℃で 30分		
焼成	スチームを入れて、上火 250℃、下火 230℃で 4分 上火 220℃、下火 210℃で 8分		