



とちち小麦ヌーヴォー2016

## 麦の風ブレッド



### 特徴

ヌーヴォースム・レラ T70 と北海道ゆめきらりのやさしく甘みのある風味を活かし、さらにさっぱりとしていて味わい深いビート黒糖と白ごま油も使用しています。

味わい深く、もっちりしていて、軽めな食事パンです。

### 材料

ヌーヴォー	70
北海道ゆめきらり	
ヌーヴォー	30
スム・レラ T70	
砂糖(ビート黒糖)	5
塩	2.2
生イースト	3.5
油脂(白ごま油)	4
水	70

### 製法

1	ミキシング	L3 M4 L2 油脂↓
		L2 M4 H3 捏ね上げ 24°C
2	1次醗酵	27°C 75% 60分パンチ 30分
3	分割 丸め	220g
4	ベンチ	40分
5	成形	丸め
4	2次醗酵	30°C 75% 80分～
5	焼成	上火 220°C 下火 235°C 28分

※ パンチ、丸め、成形はガスを抜きすぎず、表面を張るように。

※1 綿棒で平らに伸ばして、なまこ型に成形。半分に折りたたんで食パン型に入れる。