

とち小小麦ヌーヴォー2022 食パン		2022/9	
ゆめぶれんど 角食パン		220901	
製造の特徴	材料		
・べたつきがあるが、少し深めにミキシングする	本捏ね	ゆめぶれんど	100%
製品の特徴		生イースト	2.1%
・少ない副材料ですが、もちもち感、自然な甘み、小麦の豊かな風味が強いパン		塩	1.9%
		砂糖	6%
		ハチミツ	4%
		無塩バター	8%
		水	76%
製法			
本捏ね	粉と水で低速 3分捏ね 常温で 30～45分置く		
	油脂以外を入れ、 低速 2分、中速 4分、高速 2分		
	油脂を入れ、 低速 3分、中速 3分、高速 1分 26℃		
一次発酵	25℃で 60～75分		
分割	230g		
成形	ベンチ 25分 なまこ型に成形し、型入れ		
二次発酵	33℃で 60分		
焼成	蓋をし、上火 220℃、下火 220℃で 35分		