

2018年度ニューヴォー小麦 製パン性レポート

	ゆめきらり	ゆめふれんど	モンステイル
ミキシング・吸水	<ul style="list-style-type: none"> ・高い吸水性（通常+5%～） ・吸水が遅い 	<ul style="list-style-type: none"> ・非常に高い吸水性（通常+8%～） ・吸水が遅い 	<ul style="list-style-type: none"> ・高い吸水性（通常+5%～）
生地状態	<ul style="list-style-type: none"> ・張りが強く、ベタつき少ない 	<ul style="list-style-type: none"> ・張りが強く、ベタつき少ない 	<ul style="list-style-type: none"> ・発酵が強い
仕上がり	<ul style="list-style-type: none"> ・窯伸びが良い ・風味と甘みが強い 	<ul style="list-style-type: none"> ・窯伸びが良い ・風味と甘みが強い ・少しケービングしやすい 	<ul style="list-style-type: none"> ・風味と甘みが強い

	キタノカオリ T85	スムレラ	ライ麦
ミキシング・吸水	<ul style="list-style-type: none"> ・高い吸水性 	<ul style="list-style-type: none"> ・高い吸水性 	<ul style="list-style-type: none"> ・吸水が遅い
生地状態	<ul style="list-style-type: none"> ・発酵が強い 		<ul style="list-style-type: none"> ・粒が荒い（発酵阻害しやすい）
仕上がり	<ul style="list-style-type: none"> ・風味が強い 	<ul style="list-style-type: none"> ・風味と甘みが強い 	<ul style="list-style-type: none"> ・ライ麦の風味と酸味が強い

※通常品との比較です。 ※レシピ、機械や環境などにより異なります。