

# 「国産小麦ブラン」使用のテーブルロール

<製品特徴> バターの風味に小麦ブランの味わいが加わったロールパンです。  
しっとりソフトな食感と香ばしい香りが特長です。



## <配 合>

赤丸星（強力粉）	90 %
国産小麦ブラン	10 %
生イースト	3.5 %
砂糖	15 %
塩	1.5 %
脱脂粉乳	3 %
コンパウンドマーガリン	10 %
ショートニング	5 %
全卵	15 %
イーストフード	0.1 %
水	58 %

## <工 程>

ミキシング	L3M5 ↓ L2M3H2
捏上温度	27℃
フロアタイム	60分パンチ 30分
分割	45g
パンチタイム	25分（27℃ / 75%）
成型	バターロール成型
ホイロ	60分（35℃ / 75%） ※ホイロ後塗り卵
焼成	11分（200℃）