

「国産小麦ブラン」使用のリユスティック

<製品特徴> 小麦ブランの味・香りをストレートに感じる栄養価の高いハード系食事パンです。肉料理やチーズとの組み合わせは特におすすめです。



<配 合>

| | |
|---------------|-------|
| パリジャン | 95 % |
| 国産小麦ブラン | 5 % |
| インスタントドライイースト | 0.4 % |
| 塩 | 1.8 % |
| モルトエキス | 0.3 % |
| 水 | 82 % |
| | |

<工 程>

| | |
|--------|-----------------------|
| ミキシング | 手捏ね |
| 捏上温度 | 23℃ |
| フロアタイム | 30分パンチ 90分パンチ 30分 |
| 分割 | 端をカットして200g程度に長方形にカット |
| ベンチタイム | なし |
| 成型 | カット後そのままキャンバス |
| ホイロ | 50分(30℃/80%) |
| 焼成 | 30分(230℃) スチーム使用 |