

あんぱん

<特長>

しっとりとした食感が特長です。



(配合)

使用材料	配合 (%)	内割	食物繊維量/100 g	加重平均
強力粉	100	41.67	2.7	1.13
生イースト	4	1.67	10.3	0.17
砂糖	25	10.42	—	
食塩	1	0.42	—	
脱脂粉乳	3	1.25	—	
バター	8	3.33	—	
全卵	10	4.17		
水	35	14.58	—	
もち麦 (炊飯)	54	22.50	4.3	0.97
合計	240	100		2.26

あんぱん 1個当たりの生地重量 50 g で食物繊維量 1.13 g

粒あん 100 g 当たりの食物繊維量は 5.7 g で 1個に使用する粒あん 50 g で 2.85 g

生地と粒あん合計 3.98 g となります。

(工程)

ミキシング	低速 3分 中速 8分 高速 1分 ↓ バター 低速 2分 中速 4分 高速 1分 ↓ もち麦
捏上温度	28°C
醗酵時間	60分
分割重量	50g
ベンチタイム	20分
成型	粒あん 50g を包む。
ホイロ	38°C/85% 約 50分
焼成	上火 200°C 下火 190°C 約 12分