

塩バターパン

<特長>

バターの風味が香るもっちりとした商品です。



(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	44.21	2.7	1.19
インスタントイースト	1.2	0.53	32.6	0.17
砂糖	6	2.65	—	
食塩	2	0.88	—	
バター	8	3.54	—	
水	55	24.31	—	
もち麦 (炊飯) *	54	23.87	4.3	1.03
合計	226.2	100		2.39

塩バターパン生地 100 g 当たりの食物繊維量 2.39 g

もち麦入り塩バターパン 1 個当たり 80 g で食物繊維量 1.91 g となります。

一般的な塩バターパンの 1 個当たりの食物繊維量は、1.40 g となります。

(工程)

ミキシング	低速 3 分 中速 8 ↓ もち麦 低速 1 分 中速 1 分 (もち麦以外はオールイン)
捏上温度	27°C
醗酵時間	60 分
分割重量	80 g
ベンチタイム	20 分
成型	バター 7 g を中心に入れ、ロールに巻く。
ホイロ	33°C/75% 約 50 分
焼成	上火 220°C 下火 220°C 約 15 分 (スチーム) 焼成前に霧吹きし、塩を適量振りかける。