

## 食パン（もち麦・ペースト）

<製品特長>

しっとり、もちりの食感です。



(配合)

	配合 (%)	内割	食物繊維量/100 g	加重平均
強力粉	100	44.84	2.7	1.21
インスタントイースト	1	1.35	10.3	0.14
砂糖	8	3.59	—	
食塩	2	0.90	—	
脱脂粉乳	2	0.90	—	
バター	6	2.69	—	
水	48	21.52	—	
もち麦（ペースト）*	54	24.22	4.3	1.04
合計	223	100		2.39

\*もち麦は、2Lの水を加熱沸騰させ、もち麦 800 g を入れ炊飯したものを使用。

炊き上がり重量 2,200 g となり、逆算してもち麦（炊飯）の食物繊維量は 4.3 g / 100 g で試算しています。

炊飯したもち麦をフードプロセッサーで細かく砕いています。

一般的な食パンの食物繊維量は食パン 1 枚当たり 1.43 g となります。

もち麦配合食パンの食物繊維量は 1 枚当たり 2.06 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
捏上温度	28°C
醗酵時間	60 分
分割重量	280 g × 3
ベンチタイム	20 分
成型	手丸目
ホイロ	38°C / 85% 約 60 分 ケースの高さまで
焼成	上火 200°C 下火 240°C 約 40 分