

Recipe

ブロート

サワードの爽やかな風味と、さっくりとした口溶けの良い食感が
魅力のシンプルな食事パンです。



【材料 配合%】

★ フランスパン用粉 (リスドオル)	90%
★ 全粒粉	10%
★ インスタントドライイースト (赤)	0.35%
★ サワード®ディレクト25	5%
★ 砂糖	3%
★ 食塩	1.6%
★ バター	8%
★ ショートニング	4%
水	60%

※ディレクト25を5%添加することで爽やかなサワー風味と生地とうま味がアクセントになります。軽い口当たりも特徴です。

【工程・条件】

混捏時間	L2↓L2ML3MH2
捏上温度	28℃
フロアタイム	20分 28℃
分割	250g
ベンチ	15分
成型	ハース型、なまこ型
ホイロ	33℃ 75%RH 40分程度
焼成	210℃/190℃ 28分程度(スチーム使用)

【ミニサイズの場合】

分割重量：70g
成型：クッペ型
ホイロ：33℃ 75%RH 40分程度
焼成：210℃/190℃ 17分(スチーム使用)

三菱商事ライフサイエンス株式会社
サワード®ディレクト25



フランスパンや食パンなどの無糖・低糖生地のうま味を強め、ソフトでもっちりした食感にします。菓子パンやデニッシュなどの油脂や糖が多い生地の油っぽさを抑えて、甘味と乳製品のコクを強め、口溶けを向上します。

★印は日産商事で販売している商品です。