

STANDARD RECIPE

YOKOYAMA FLOUR MILLING Co., Ltd

ブロッチェン

[配合]

<発酵種>

材 料 名	%
きらリッチ	100
インスタントドライイースト	0.5
塩	0.25
水	100

1. すべての材料をよく混ぜ合わせる。
2. 20℃/で一晩(約 16 時間)発酵させる。
3. その後 4℃で冷蔵する。



<本捏>

原 料 名	%
きらリッチ	70
道産ライ麦石臼挽	10
発酵種	40
塩	1.8
砂糖	1
ラード	5
インスタントドライイースト	2
水	~42~

[標準工程] (縦型ミキサー、フック使用)

1. ミキシング 低速 3 分 中速 6 分 (オールインミックス)
2. 目標生地温度 26℃
3. 発酵条件 (時間) 28℃/75% (30 分)
4. 分割 55g
5. ベンチタイム 5 分
6. 成形クッペ
7. ホイロ (時間) 28℃/75% (~50 分~)
8. 焼成(時間) 上火 240℃/下火 230℃ (12 分) 蒸気使用

横山製粉株式会社

札幌市白石区平和通 5 丁目南 2 番 1 号
(011) - 864 - 2222