

米粉食パン

【トレハ®の効果】

- ① ソフト感を維持し、もちもちした食感になります。
- ② ぬか臭を抑えて、米粉の風味が引き立ちます。

【トレハ配合目安】

対粉5~10%



材 料

	ベーカリー (%)
パン用米粉	100
上白糖	3
トレハ®	10
生イースト	2.5
食塩	2
水	80
無塩バター	5

作り方

	作業時間 (分)
● ミキシング 1速-6分 油脂添加 1速-2分 3速-2分 捏上げ温度25℃	10
● 一次発酵 温度25℃	50
● 分割 比容積4.0 ベンチタイム	20
● 二次発酵(ホイロ) 温度35℃ 湿度75%	50
● 焼成 温度 上火180℃/下火180℃	40

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。