

コーングリッツ入りとうきび食パン



使用粉：春のいぶき、ホッカイドウコーンフラワー、ホッカイドウコーングリッツ（粗または中）



【配合】

小麦粉（春のいぶき）	90	%	無塩バター	4	%
ホッカイドウコーンフラワー	10		水 *2	36	
砂糖	4		牛乳	36	
食塩	2.2		水切りスイートコーン（缶詰）	40	
インスタントドライイースト *1	1.3		処理済みコーングリッツ （粗または中）	30	

【工程】

コーン前処理 *3 （コーングリッツ1：水1.5）	コーングリッツと水をフライパンに入れ、沸騰させる 沸いたら蓋をして弱火で3分、火を止めて20分蒸らす （冷めてら冷蔵庫で保管）
ミキシング（縦型ミキサー）	L 5分 LM6分 MH1分 ↓ L1.5分 <small>コーン（粒）</small>
捏上温度	26℃
発酵時間（27℃/75%）	90分
分割重量	250g×2（型比容積3.1）
ベンチタイム	15分
成形	丸め直して1斤型に詰める
ホイロ（38℃/80%）	40～45分
焼成（上火180℃/下火210℃） <small>（トースターオープンUT/火加減 上2下6）</small>	30分（スチーム）

【備考】

- *1 サフ インスタントドライイースト赤ラベル（日仏商事株式会社） *3 コーン前処理は重量が軽くなりますので多めに仕込んでください
- *2 水は生地の状態によって調整して下さい。

